

## Zutaten für ca. 30 Stück, je nach Größe

250 g weiche Butter

120 g Puderzucker

Prise Salz

1 Msp. Vanillepulver (alternativ Vanilleextrakt,- Paste oder

1 Pkg. Vanillezucker)

2 Eigelbe

2 EL Sahne

280 g glattes Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)

30 g Speisestärke/Maisstärke



## Zubereitung:

1) Legt ein Backofenblech mit Backpapier aus. Am besten besprüht ihr es mit Wasser, damit das Papier möglichst gut haftet. So lassen sich die Kekse besser spritzen. Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor.

2) Gebt Butter, Puderzucker, Vanille und Salz in eine Rührschüssel und mixt sie cremig.

3) Rührt die Eigelbe und die Sahne ein. Siebt zunächst die Speisestärke und danach das Mehl über die Eigelb-Buttermasse. Mixt weiter, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

4) Die Masse ist cremig und lässt sich gut spritzen. Füllt sie in einen Spritzbeutel mit Sterntülle um. Im Video und unter „Tipps“ gibt's mehr Infos dazu, welche ich verwende. Spritzt die Masse, wie im Video gezeigt.

5) Danach wandern sie gleich in den Ofen für ca. 12-15 min, je nach Größe. Sie sollten einen leicht hellbraunen Rand bekommen, dann sind sie fertig.

6) Lasst sie auskühlen und genießt sie zu Kaffee und Tee. Lagert sie am besten in mit Küchenrolle ausgelegten Metallboxen an einem kühlen Ort. Dort sind sie mehrere Wochen haltbar.

## Tipp:

a) Falls ihr kleine Tüllen verwendet, achtet darauf, die Backzeit anzupassen und behaltet sie unbedingt im Auge. Meine sind von der Marke Kaiser und relativ groß. Daher dauert es 12-15 min, bis sie fertig sind.

b) Zum Befüllen oder Verkleben der Kekse eignet sich Marillen- oder Erdbeermarmelade, die ihr kurz erhitzt. Nach dem Befüllen der Kekse und dem Abkühlen, wird sie fest und nichts klebt an den Händen.



## DANSKI KEKSIĆI SA MASLACEM – ČAJNO PECIVO

### **Sastojci za ca. 30 keksića, ovisno o veličini**

250 g omekšalog maslaca na sobnoj temp.

120 g šećera u prahu

prstohvat soli

na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt vanilije, pasta ili 1 vanilin šećer)

2 žumanca

2 kašike slatkog vrhnja

280 g glatkog brašna (u AUT tipu W480, u D 405)

30 g gustina/kukuruznog škroba



### **Priprema:**

1) Pleh od rerne obložite pek papirom. Najbolje bi bilo da ga poprskate vodom kako bi se papir što bolje zalijepio. Tako ćete keksiće lakše špricati. Zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači.

2) U posudu za miksanje stavite maslac, šećer u prahu, vaniliju i so i miksajte dok ne dobijete kremastu smjesu.

3) Umiješajte žumanca i slatko vrhnje. Prvo prosijte gustin, a zatim brašno preko smjese od žumanaca i maslaca. Nastavite miksati dok se svi sastojci ne sjedine.

4) Smjesa je kremasta i jednostavna za špricati. Prebacite je u špric kesicu sa zvjezdastim nastavkom. Više informacija o tome koje koristim - u videu i pod "savjeti". Špricajte smjesu kao prikazano u videu.

5) Zatim idu direktno u rernu na 12-15 minuta, u zavisnosti od veličine. Trebali bi imati blago svijetlosmeđe rubove.

6) Ostavite ih da se ohlade i degustirajte uz kafu i čaj. Najbolje ih je čuvati u metalnim kutijama obloženim kuhinjskom rolnom, na hladnom mjestu. Tako im je rok trajanja čak i nekoliko sedmica.

### **Savjeti:**

a) Ako su vaši nastavci manji od mojih, ne zaboravite da prilagodite vrijeme pečenja! Moji nastavci su od marke Kaiser i prave prilično velike kekse u veličini originalnih Dansk Royal. Zbog toga im je potrebno 12-15 min pečenja.

b) Za punjenje vam preporučujem korištenje marmelade od marelica ili jagoda, koju kratko zagrijete. Nakon punjenja i hlađenja, ona će se stvrdnuti i ništa se neće lijepiti za ruke.