

WEIHNACHTLICHE STEMPELKEKSE



ZUTATEN:

für ca. 60 Stück:

für den dunklen Mürbteig:

250 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

80 g Wiener Feinkristallzucker oder Wiener Gelbzucker

2 Eigelb

220 g kalte Butter

30 g Kakao

250 g Fondant

Marillen-Marmelade

oder Karamell/Dulce de Leche

Lebensmittelfarbe (Gel)

Backpapier

unbenutzte Stempel



ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten mit dem K-Haken der Küchenmaschine verkneten. Alternativ das Mehl mit den Mandeln mischen, auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. In diese Zucker und Eigelb geben. Die Butter in kleine Würfel schneiden und auf dem Rand verteilen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Fondant dünn ausrollen und mit der gleichen Ausstechform wie für die Kekse, ausstechen.

Zum Bestempeln ein Backpapier unterlegen. Etwas Lebensmittelfarbe mit einem Holzstäbchen auf das Backpapier geben und den unbenutzten Stempel darin kreisen lassen bis er schön mit Farbe bedeckt ist. So lässt sich die Farbe am besten verteilen und man verhindert, dass zuviel Farbe auf den Stempel kommt. Vorsichtig auf den Fondant drücken. Die Kekse mit etwas Marmelade bzw. Karamell bestreichen und den bestempelten Fondant auf die Kekse legen. Leicht andrücken. Mindestens 2 Stunden trocknen lassen. In der Keksdose luftdicht aufbewahren.

Tipp: Für ein optimales Stempel-Ergebnis verwende ich Lebensmittelfarbe in Gelform. Andere Farben sind zu dünnflüssig und drücken zu wenig Farbe an.