Rezept

Vegane Holunderblüten-Kekse

Ein Rezept von Vegane Holunderblüten-Kekse, am 28.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
1/2 TL	Pfeilwurzelstärke
60 g	Zucker
1/2 TL	Backpulver
100 g	gefrorene oder kalte Margarine
	Weizenmehl zum Verarbeiten
100 ml	Holunderblütensirup
150 g	Weizenmehl (Type 405)
1/4 TL	Salz
1 TL	Bourbonvanillepulver
	Backpapier für die Bleche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Für das Holundergelee die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Saft in einem Topf mit Holunderblütensirup und Stärke verrühren, aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen. Die Mischung vom Herd ziehen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Für den Teig Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Vanille mit der Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. Die gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen rasch krümelig mischen.

3. Nach und nach 3-4 EL eiskaltes Wasser zufügen, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles mit den Händen schnell verkneten, den Teig zur einer Kugel formen, etwas flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Kugeln formen (Ø ca. 5 cm) und auf die Bleche setzen. Die Kugeln zu ca. 0,7 cm dicken Plätzchen flach drücken (das geht am besten mit dem bemehlten Boden eines Wasserglases) und in jedes mit dem Finger eine Mulde drücken. Das abgekühlte Holundergelee in die Löcher verteilen.

5. Das erste Blech in den Ofen (Mitte) schieben und die Kekse ca. 15 Min. backen. Das zweite Blech ebenso abbacken. Die fertigen Kekse auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.