

Rezept

Hanseatische Ecken

Ein Rezept von Hanseatische Ecken, am 27.04.2024

Zutaten

FÜR DIE KEKSE:

1/2 Rezept Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp)

Mehl zum Arbeiten

FÜR DIE DEKORATION:

225 g Fondant (siehe Rezept-Tipp)

bunte Gel-Lebensmittelfarben (nach Belieben)

FÜR DIE FÜLLUNG:

50 g Johannisbeergelee

50 g Brombeerkonfitüre

50 g Blaubeerkonfitüre

50 g Lemon Curd

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Nach dem Grundrezept einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 175° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Zuerst mit einem scharfen Messer in ca. 10 cm breite Streifen, dann in Quadrate und diese diagonal in 32 gleichschenklige Dreiecke schneiden. Die Kekse auf das Backpapier setzen und im Backofen in 8 – 12 Min. goldbraun backen, dann abkühlen lassen.
3. Inzwischen für die Dekoration den Fondant vorsichtig in einem Topf erwärmen (nicht über 38°, mit Kerntemperaturfühler prüfen!) und nach Bedarf mit wenig Wasser verdünnen. Die Konsistenz sollte nicht zu flüssig sein. Den Fondant in beliebigen Farben in kleinen Schüsseln einfärben. Wenn er zu kalt wird, einfach wieder etwas erwärmen. Die Hälfte der Kekse mit dem Fondant glasieren (das geht am besten mit der kleinen Palette oder dem Backpinsel). Die Glasur trocknen lassen.
4. Zum Füllen Gelee, Konfitüren und Curd separat mit wenig Wasser aufkochen und ca. 5 Min. abkühlen lassen. Je 2 TL Füllung auf die nicht glasierten Kekse streichen und mit einem passend glasierten Dreieck abdecken. Mind. 30 Min. trocknen lassen, bis die Füllung angezogen ist. Luftdicht und kühl gelagert halten sich die Hanseatischen Ecken ca. 7 Tage.