

Rezept

Medaillen-Kekse

Ein Rezept von Medaillen-Kekse, am 22.07.2024

Zutaten

150 g weiche Butter	100 g Zucker
1 Ei (M)	1 Prise Salz
6 Tropfen Bittermandelöl	250 g Mehl
1 TL Backpulver	100 g gemahlene Mandeln

Außerdem

gelber Fondant

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal, 6 g F, 2 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Ei unterrühren. Die übrigen Teigzutaten in einer weiteren Schüssel vermischen, zur Butter-Zucker-Ei-Mischung geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Std. kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig dritteln und jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Kreise (à 9 cm Ø) ausstechen, aufs Blech legen und mit einem Strohalm jeweils ein Loch in jeden Keks stanzen. Medaillen im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen und abkühlen lassen.
3. Fondant 0,5 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf einer Seite dünn mit Wasser bestreichen und mittig auf die Medaillen kleben. Satinbänder zurechtschneiden, durch die Löcher ziehen und verknoten.