

Rezept

Oktoberfest-Kekse

Ein Rezept von Oktoberfest-Kekse, am 06.05.2024

Zutaten

Für den Keksteig

500 g Mehl + etwas Mehl zum Arbeiten	1 TL Natron
2 EL gemahlener Ingwer	1 EL Vanillepulver
1 EL gemahlener Zimt	1 Prise Salz
125 g weiche Butter	125 g Zucker
1 Ei	200 g dunkler Zuckerrübensirup (Brotaufstrich, z.B. von Grafschafter)

Für den Guss

ca. 500 g Puderzucker	Eiweiß
rote, blaue und gelbe Speisefarben (am besten als Paste, kleine Döschen von Wilton)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 40-60 Kekse | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Mehl, Natron, Gewürze und Salz mischen. Butter und Zucker in der Küchenmaschine ca. 3 Minuten cremig schlagen. Ei unterschlagen, dann Sirup und 2 EL Wasser unterrühren. Mehlmischung nur kurz unterrühren (nur ca. ½ Minute).
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zusammenkneten, halbieren, etwas flach drücken. Abgedeckt über Nacht kalt stellen.
3. Portionsweise ca. 4 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern z. B. Herzen, Brezeln, Bierkrug etc. ausstechen. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Möchte man später ein Band hindurchziehen, an dieser Stelle mit einem Zahnstocher ein Loch in den Teig stechen.
4. Im heißen Ofen (180 Grad, Mitte) 8-10 Minuten backen. Blech herausnehmen, Löcher evtl. nachformen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, kurz abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter geben und komplett auskühlen lassen.

Der Guss

5. Zum Verzieren Puderzucker und Eiweiße mit etwas Wasser (1-2 EL Wasser) zu einem dicken Guss glatt rühren. Auf vier kleine Schalen verteilen, drei davon jeweils rot, blau und gelb einfärben. Den weißen Guss mit Frischhaltefolie abdecken.

6. Die Pasten in Einmal-Spritzbeutel füllen und jeweils die Spitze ca. 1 mm abschneiden, so dass man feine Linien zeichnen kann. Die Kekse nach Lust und Laune verzieren und am besten über Nacht trocknen lassen.