

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 14: Reismürbchen



Teig:

100 g Reismehl

200 g Mehl (noch gesünder ist Kamutmehl)

100 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

½ Biozitronen (Schale – gerieben)

200 g Butter (in Würfel geschnitten)

2 Eidotter

2 EL Milch (evtl. 3 EL)

Zubereitung:

Reismehl, Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Butter, Ei und Milch in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit dem Knethaken des Handmixers zügig zu einem Mürbteig verkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal mit den Händen durcharbeiten. Eine Kugel formen und 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teig in 3 Teile teilen und ein Stück auf einer bemehlten Fläche etwa 8 mm dick ausrollen. Eine Klarsichtfolie auf den Teig legen und mit einem Keksstempel/Stempelroller Muster hineindrücken.

Falls Sie keinen haben, kann man natürlich auch beliebige Formen der Keksausstecher verwenden.

Anschließend vorsichtig auf das Backblech mit Backpapier legen und das Blech 10 Minuten kühlen (im Kühlschrank oder im Freien). Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen. Auch den Rest vom Teig so verarbeiten.

Die Kekse sollte man gut auskühlen lassen, denn warm sind sie sehr brüchig.

Aber warum sollte man die Kekse im Freien auskühlen lassen? Die Luft im Freien hat eine bestimmte Feuchtigkeit. Wenn also die Kekse dort noch 10 Minuten abkühlen, behalten sie schöner die Form – das gilt übrigens für alles, das aus Mürbteig gemacht wird.

Glutenfrei werden die Kekse, wenn das Mehl mit Kartoffelstärke ersetzt wird. Der Zucker kann auch einfach mit Kokosblütenzucker ersetzt werden.