



# GRUNDREZEPF MÜRBETEIG FÜR BUTTERPLÄTZCHEN, SPITZBUBEN BZW. LINZER PLÄTZCHEN

## Zutaten für 2-3 Bleche voller Kekse:

400 g Mehl  
280 g zimmerwarme Butter  
120 g Puderzucker  
2 Eigelbe  
½ TL Vanillepulver  
½ TL Zitronenabrieb  
½ TL Orangenabrieb  
Prise Salz

## Royal Icing Deko:

2 Eiweiß (ca. 50 g)  
250 g Puderzucker  
Lebensmittelfarbe in Pastenform

## Zubereitung:

- 1) Gebt die Butter in eine Rührschüssel und mixt sie cremig.
- 2) Fügt Puderzucker, Vanillepulver, Zitronen- und Orangenabrieb und die Prise Salz hinzu und mixt kurz weiter.
- 3) Gebt die Eigelbe dazu und knetet zum Schluss portionsweise das Mehl unter.
- 4) Knetet nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat.
- 5) Teilt den fertigen Teig auf zwei Hälften auf. Jede wird etwas flachgedrückt (so kühlen sie schneller aus) und in Frischhaltefolie gewickelt. Stellt den Teig für 1-2 Stunden kühl oder nach Wunsch sogar über Nacht.
- 6) Danach ist der Teig fest und recht brüchig. Erwärmt ihn ein wenig mit den Handflächen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2-3 mm dick aus. Zu dünn sollte er nicht sein, da die Kekse sonst schnell verbrennen.
- 7) Stecht mithilfe von Ausstechformen Kekse aus, gebt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und heizt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.
- 8) Da vom Ausstechen Reste bleiben, sammelt ihr diese und knetet sie am Ende zu einem Fladen zusammen. Diesen wickelt ihr in Frischhaltefolie und gebt ihn wieder in den Kühlschrank, auch wenn es nur 15-20 min sind, je kühler der Teig, umso besser lässt er sich verarbeiten. Mit der zweiten, in Folie gewickelten Hälfte, geht ihr gleich vor.
- 9) Backt die Kekse ca. 12-15 min je nach Größe und Dicke des Teiges. Dekoriert sie nach Wunsch mit geschmolzener Schokolade oder mit Royal Icing.

## Royal Icing:

- 10) Rührt das Eiweiß mit einem Handrührgerät kurz cremig und fügt dann portionsweise den Puderzucker hinzu, bis daraus eine cremige, dickflüssige Masse entstanden ist.
- 11) Danach könnt ihr die Masse aufteilen und einfärben. Füllt die Glasur in Spritzbeutel mit Lochtülle um.
- 12) Dekoriert damit die Kekse und lasst sie komplett aushärten. Da das Icing schnell aushärtet, solltet ihr euch mit dem Aufspritzen und Dekorieren nicht zu viel Zeit lassen. Nach 1-2 Stunden ist die Glasur komplett trocken und hart.





# OSNOVNI RECEPT ZA PRHKO TIJESTO ZA SVE VRSTE KEKSI I KOLAČIĆA

## Sastojci za 2-3 pleha puna keksi:

400 g brašna  
280 g maslaca na sobnoj temp.  
120 g šećera u prahu  
2 žumanjka  
½ kašičice vanilije u prahu  
½ kašičice korice od limuna  
½ kašičice korice od narandže  
prstohvat soli

## Royal icing glazura za keks:

2 bjelanjka (=50 g)  
250 g šećera u prahu  
jestiva boja (pasta, ne tekuća)

## Priprema:

- 1) Maslac stavite u posudu za miješanje i pomoću miksera ga kremasto umutite.
- 2) Dodajte mu šećer u prahu, vaniliju, koricu od limuna i narandže i prstohvat soli i kratko promiksajte.
- 3) Dodajte žumanjke i na kraju postepeno umijesite brašno.
- 4) Mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto koje se odvaja od posude.
- 5) Podijelite ga na dvije polovice. Svaku pritisnite dlanovima i formirajte ploču (tako se tijesto brže ohladi) koju dobro umotate u prozirnu foliju. Ploče tijesta stavite u frižider na 1-2 h ili čak preko noći, ukoliko vam je to praktičnije.
- 6) Nakon tog vremena tijesto će biti tvrdo i lomljivo. Izvadite ga iz frižidera i dlanovima malo ugrijte. Zatim ga stavite na pobrašnjenu podlogu i razvaljajte na 2-3 mm debljine. Nebi trebalo biti pretanko jer keksi tako brže izgore.
- 7) Pomoću modlica vadite kekse raznih oblika i stavite ih na pleh obložen pek papirom. Zagrijte rernu na 170 stepeni gornji/donji grijači.
- 8) Pošto će vam od iskruživanja keksi ostati komadići tijesta, skupite ih u kuglu pa formirajte ploču, umotajte u prozirnu foliju i ponovo stavite u frižider, čak i ako je na samo 15-20 min. Što je tijesto hladnije, to se bolje izrađuje. Drugu polovicu koju ste umotali u foliju, na isti način izradite.
- 9) Kekse pecite ca. 12-15 min zavisno od veličine keksi i debljine tijesta. Dekorišite ih po želji rastopljenom čokoladom ili royal icingom.

## Royal icing glazura za keks:

- 10) U jednoj zdjeli bjelanjke kratko kremasto umutite a zatim postepeno dodajte šećer u prahu dok se ne stvori kremasta, gusta pasta. Ja rado koristim mikser za ovaj korak a da se odradi i ručno sa metlicom za snijeg.
- 11) Koristeći boje od paste, glazuru podijelite i obojite po vašem ukusu. Nipošto ne koristite tečnu boju jer će vam pokvariti glazuru. Smjesu prebacite u špric kesice.
- 12) Dekorišite kekse (kao što sam pokazala u videu). Glazura se inače vrlo brzo stvrdne pa vam zato preporučujem da požurite sa dekoracijom kako vam se nebi stvrdnula prije nego što ste završili. Nakon 1-2 h biće potpuno tvrda.

