

Zutaten für die Gebäckpresse:

250 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker)
40 g Speisestärke (alternativ Vanille- oder Schokopuddingpulver)
300-330 g Mehl (Typ 405 bzw. W480)
etwas Milch nach Bedarf

Zutaten für den Spritzbeutel:

250 g weiche Butter
120 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver (oder Vanillezucker)
40 g Speisestärke (alternativ Vanille- oder Schokopuddingpulver)
260-280 g Mehl (Typ 405 bzw. W480)
etwas Milch nach Bedarf

Schokovariante (reicht für 1 ganzen Teig):

2 EL Kakao + 2 EL Milch

Mit Nüssen oder Mohn (reicht für 1 ganzen Teig):

50 g Haselnüsse oder Mohn + 2 EL Milch

Zum Befüllen und Dekorieren:

Marmelade nach eurem Geschmack
200 g Zartbitterschokolade oder weiße Schokolade und 2 EL Sonnenblumenöl
Lebensmittelfarbe in Pastenform
Streuzucker, bunt
Mandelstifte, Pistazien und andere Nüsse

Zubereitung:

Info: Beide Teige werden gleich zubereitet. Der Unterschied ist nur, dass der Teig für die Presse etwas fester ist als der für den Spritzbeutel. Die Speisestärke im Teig macht ihn mürber und knuspriger, kann aber auch durch Mehl ersetzt werden. Bitte verwendet keine Margarine. Sie hat nicht nur eine andere Konsistenz als Butter, sondern auch 0 Geschmack. Sie ist also gerade für solche Kekse ungeeignet.

- 1) In einer Schüssel mixt ihr die weiche Butter, Puderzucker und Vanillepulver cremig.
- 2) Fügt die Speisestärke hinzu und portionsweise das Mehl. Es kann passieren, dass ihr ein paar Gramm mehr oder weniger benötigt als ich. Das kommt auf die Beschaffenheit der Butter und die Mehlsorte an. Daher bitte Schritt für Schritt hinzufügen, bis der Teig die Konsistenz hat, wie im Video. Probiert es mit den Angaben im Rezept.
- 3) Sollte der Teig zu fest sein und es Probleme beim Herauspressen geben, fügt etwas Milch hinzu, denn diese macht ihn wieder geschmeidig.
- 4) Verwendet die Teige sofort, da die Butter abkühlt und der Teig im Laufe der Zeit fester wird. Jener Teil, der gerade nicht gebraucht wird, wird sorgfältig abgedeckt, damit er nicht austrocknet.
- 5) Die fertigen Teige könnt ihr nun nach Wunsch mit Lebensmittelfarbe einfärben oder durch Kakao, Mohn, Nüsse usw. Geschmacksnoten hinzufügen. Für jede Zutat, die dazukommt, fügt ihr etwas Milch hinzu, damit der Teig nicht zu fest wird.





SPRITZGEBÄCK FÜR GEBÄCKPRESSE UND SPRITZBEUTEL

6) **Gebäckpresse:** Legt die gewünschte Motivscheibe ein, fixiert sie, befüllt die Presse mit dem Teig etwa 2/3 voll, drückt den Kolben nach unten, damit der Teig festsitzt und sich keine Luftbläschen bilden und los geht's. Haltet die Presse senkrecht und fixiert sie mit den Fingern am Backblech, damit sie nicht rutscht (Backpapier ist in diesem Fall nicht notwendig). Dann presst ihr den Teig heraus. Lasst genug Abstand zwischen den Keksen, da sie auseinandergehen.

7) **Spritzbeutel:** der Teig ist weicher, als für die Presse. Ihr braucht dennoch einen guten Spritzbeutel mit einer nicht zu kleinen Sterntülle. Spritzt mit gleichmäßigem Druck Kekse in allen möglichen Formen (ich mache gerne S-Formen – Zuckerstangen- und Kipferlformen).

8) **Backzeiten:** Bitte beachtet, dass es je nach Größe und Dicke der Kekse, ein paar Minuten mehr oder weniger braucht. Achtet auf den beigen Rand an der Unterseite der Kekse. Ist dieser zu sehen, nehmt ihr sie heraus, denn dann sind sie perfekt. Ein paar Sekunden zu viel und sie verbrennen euch, also behaltet sie im Auge.

Gebäckpresse-Kekse:

175 Grad O/U Hitze ca. 7-10 min

Spritzbeutel:

175 Grad O/U Hitze ca. 10-12 min

9) Nehmt sie aus dem Ofen und lasst sie auskühlen. Warm sind sie noch weich und brüchig, danach fest und knusprig.

10) Nach Wunsch könnt ihr sie nun verschönern: die Marmelade zum Verkleben und Dekorieren der Kekse sollte immer erwärmt werden, da sie dann wie Kleber funktioniert. Die Schokolade vermische ich immer mit dem Sonnenblumenöl und schmelze sie über dem Wasserbad.

11) Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mehrere Wochen.

Sastojci za špricu/pištolj za keksiće:

250 g omekšalog maslaca
120 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (ili vanilin šećer)
40 g gustina/škroba (alternativno pudinga od vanilije ili čokolade)
300-330 g brašna (tip 405 ili W480)
malo mlijeka, po potrebi

Sastojci za špric kesicu:

250 g omekšalog maslaca
120 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu (ili vanilin šećer)
40 g gustina/škroba (alternativno pudinga od vanilije ili čokolade)
260-280 g brašna (tip 405 ili W480)
malo mlijeka, po potrebi

Čokoladna varijanta (dovoljno za 1 cijelo tijesto):

2 kašike kakaa + 2 kašike mlijeka

Varijanta sa orasima ili makom (dovoljno za 1 cijelo tijesto):

50 g lješnjaka/oraha ili maka + 2 kašike mlijeka

Za punjenje i dekorisanje:

Marmelade po vašem ukusu
200 g tamne ili bijele čokolade i 2 kašike suncokretovog ulja
jestive boje u obliku paste
šareni šećer
bademi, pistacije i ostali orašasti plodovi

Priprema:

Info: oba tijesta pravim na isti način, samo su mjere za brašno drugačije, jer je tijesto za špricu čvršće od onoga za kesicu. Gustin se koristi kako bi keksići bili prhki ali se može zamijeniti brašnom. Molim vas da ne koristite margarin. Ne samo da ima potpuno drugačiju konzistenciju od maslaca. I ukus mu je bijedan tj. keksići vam neće imati onaj lijepi miris koji im daje maslac.

- 1) U jednoj posudi pomiješajte omekšali maslac, šećer u prahu i vaniliju.
- 2) Dodajte gustin i postepeno brašno. Zavisno od maslaca i vrste brašna (ja koristim brašno tip 405) može vam zatrebati koji gram manje ili više, zato ne dodajte sve odjednom. Konzistencija bi trebala biti kao ona u videu. Probajte mojim mjerama pa prilagodite ako je potrebno.
- 3) Ako je tijesto previše čvrsto i ne može se špricati, dodajte malkice mlijeka dok ne postane ponovo kremasto.
- 4) Tijesto odmah koristite, pošto se maslac brzo hladi i ono postaje sve čvršće. Dio koji upravo ne koristite, prekrijte folijom kako se nebi isušio.
- 5) Gotova tijesta možete obojati ili obogatiti kakaom, orasima ili makom. Za svaki sastojak koji dodajete (osim boje) morate dodati i mlijeko, kako bi tijesto ostalo mekano.





ŠPRICANI KEKSIĆI SA ŠPRICOM I ŠPRIC KESICOM

6) Šprica: izaberite pločicu sa motivom, fiksirajte je krugom, stavite tijesto unutra (napunite 2/3 šprice) i dobro pritisnite kako bi izašao zrak iz tijesta i krenite u akciju. Špricu držite uspravno i fiksirajte je rukom na plehu kako se nebi pomijerala (pek papir nije potreban). Zatim istisnite tijesto i ostavite dovoljno razmaka između keksića.

7) Špric kesica: tijesto je mekše nego za špricu. Ipak vam je potrebna dobra i čvrsta kesica i zvjezdasti nastavci, koji nisu premali. Špricajte keksiće u raznim oblicima kao naprimjer slovo S ili kiflice.

8) Vrijeme pečenja zavisi od veličine i debljine keksića i od vaše rerne. Pratite boju na dnu keksića. Ako imaju lagani smeđi/bež rub, to je znak da su gotovi. Ne smiju biti potpuno bijeli niti smeđi. Par sekundi manje ili više i mogu vam zagorjeti, zato ih uvijek pratite.

Šprica:

175 stepeni gornji/donji grijači ca. 7-10 min

Špric kesica:

175 stepeni gornji/donji grijači ca. 10-12 min

9) Kad ih izvadite iz rerne biće mekani ali čim se ohlade biće hrskavi i prhki.

10) Nakon hlađenja ih dekorišite po želji. Marmeladu za punjenje i dekorisanje uvijek zagrijte, jer tad funkcioniše kao ljepilo. Čokoladu pomiješajte sa uljem i otopite na pari.

11) Držite ih na suhom i hladnom mjestu u metalnom boksu, koji ste obložili kuhinjskim papirom. Tako će i nekoliko sedmica ostati svježi.