

## Zutaten für 60-65 Stück:

30 ml (=3 EL) Milch  
¾ Pkg. Backpulver (=12 g)  
3 Eier Gr. M  
200 g Puderzucker  
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker  
200 ml Öl (neutral, am besten Sonnenblumenöl)  
600-630 g griffiges Mehl (alternativ Universalmehl)  
jeweils ½ TL Zitronen und Orangenabrieb

## Für die Füllung:

350 g Brösel (vom Aushöhlen)  
400 g Pflaumenmarmelade/Powidl  
100 g Nuss-Nougataufstrich (optional)  
etwas Rumaroma (optional)

ca. 200 g Kristallzucker  
Lebensmittelfarbe in rot und gelb



## Zubereitung:

- 1) In einer kleinen Schüssel und mit einem Holz- oder Kunststofflöffel vermischt ihr das Backpulver mit der Milch und lasst die Mixtur stehen, bis sie sich aufgeblasen hat.
- 2) In einer zweiten Schüssel mixt ihr Eier, Puderzucker und Vanille schaumig. Fügt nach und nach und unter Rühren das Öl hinzu, danach die Milch-Backpulver-Mischung und den Zitronen- und Orangenabrieb.
- 3) Jetzt knetet ihr (per Hand oder Maschine) nach und nach das Mehl unter. Nicht alles auf einmal, sondern portionsweise. Ich brauche meist ca. 600-620 g. Der Teig ist weich und leicht klebrig, aber so soll er sein. Gebt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, wendet ihn kurz im Mehl, gerade so, dass er nicht mehr klebt, hüllt ihn in Frischhaltefolie und gebt ihn in den Kühlschrank für mind. 30 Minuten.
- 4) Während der Ruhezeit wird er nicht viel fester werden (nicht wie Mürbeteig) und er wird ein wenig in die Breite gehen, aber das ist in Ordnung so. Bereitet einen Melonenausstecher vor oder einen anderen Portionierlöffel. Alternativ könnt ihr den Teig auch aufteilen und auf einer bemehlten Fläche zu kleinen, dünnen Strängen formen und diese in kleine Stücke schneiden, wie Gnocchi. Ich verwende lieber den Melonenausstecher, weil er praktischer ist und ich immer dieselbe Menge an Teige erhalte.
- 5) Entnehmt pro Keks immer 1 vollen Ausstecher vom Teig und formt Kugeln, die ihr auf ein mit Backpapier belegtes Blech legt. Lasst zwischen den Bällchen mind. 1 Bällchen Abstand, da sie beim Backen noch stark aufgehen. Bei mir reicht die Menge für 2,5 volle Backbleche.
- 6) Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U Hitze ca. 11-13 min. Fertig sind die Kugeln (nun Hälften), wenn sie auf der Unterseite leicht braun sind und an der Oberseite noch hell.
- 7) Lasst sie kurz auskühlen, nehmt sie vom Blech und höhlt sie aus, solange sie noch lauwarm sind. So lassen sich die Brösel leichter herausnehmen. Höhlt sie (mit einem Mini-Melonenausstecher oder einem kleinen, spitzen Messer) vorsichtig aus, je tiefer, umso besser, aber achtet darauf, dass ihr sie nicht beschädigt.
- 8) Wiegt die Brösel ab. Solltet ihr weniger als 350 g haben, gebt ihr gemahlene Butterkeks oder Semmelbrösel dazu. Mahlt die Brösel in einem Food Prozessor fein. Fügt Rumaroma, Pflaumenmarmelade/Powidl und Nuss-Nougataufstrich hinzu. Mixt alles fein, bis eine cremige Masse entstanden ist.



## FALSCHER PFIRSICHER

9) Füllt die Masse entweder in einen Spritzbeutel um, oder befüllt die ausgehöhlten Hälften einfach mithilfe eines Teelöffels oder Messers. Befüllt jeden Keks bis oben hin mit der Füllung. Klebt jeweils zwei Hälften zusammen. Sollte in der Mitte Füllung herausquellen, entfernt ihr diese mit dem Finger. Stellt die Kekse am besten für 30-60 min kühl.

10) Bereitet zwei Schüsseln mit Wasser vor (jede ca. 150 ml) und gebt in eine gelbe und in die andere rote Lebensmittelfarbe hinein. Tunkt die Bällchen immer zur Hälfte und nur kurz ins gelbe und dann ins rote Wasser.

11) Danach lasst ihr sie auf einem Stück Küchenrolle abtropfen. Ich bereite so immer 10-12 Stück vor, lasse sie etwas abtropfen und wende sie dann im Zucker. Danach bereite ich ein frisches Stück Küchenrolle vor, tunke wieder 10-12 Stück in Farbe ein und lasse sie abtropfen usw. Das Abtropfen ist wichtig, weil die nassen Bällchen den Zucker wie ein Schwamm aufsaugen und eine fleckige, nasse Zuckerschicht bekommen.

12) Stellt sie wiederum für 1-2 Stunden kühl. Lagert sie in mit Küchenrolle ausgelegten Boxen. Im kühlen Keller oder Kühlschrank halten sie sich etwa 2 Wochen.

**Tipp:** Falls ihr sie in der doppelten Menge zubereiten wollt, macht das nicht auf einmal. So viel Teig auf einmal zu bearbeiten ist nicht einfach, vor allem für Anfänger. Drum lieber zwei Mal extra nach Originalangaben. Damit ihr echtes Pfirsichfeeling bekommt, könnt ihr aus grün eingefärbtem Marzipan oder Fondant, Blätter formen, die ihr zwischen die Hälften klemmt oder mit der Finger in die Mulde drückt. Alternativ verwendet ihr Minzblätter. Übrig gebliebene Füllung könnt ihr einfrieren und wiederverwenden, oder ihr macht daraus Cake-Pops.

### Sastojci za 60-65 breskvica:

30 ml (=3 kašike) mlijeka  
 $\frac{3}{4}$  pak. praška za pecivo (=12 g)  
3 jaja vel. M  
200 g šećera u prahu  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer  
200 ml ulja (neutralno, najbolje suncokretovo)  
600-630 g oštrog brašna (alternativno univerzalno)  
po  $\frac{1}{2}$  kašičice korice od limuna i narandže

### Za fil:

350 g mrvica (od izdubljenih keksića)  
400 g pekmeza od šljiva  
100 g lješnjak namaza (opcionarno)  
malo rum arome (opcionarno)

ca. 200 g kristalnog šećera  
crvena i žuta jestiva boja



### Priprema:

- 1) U maloj posudi i s drvenom ili plastičnom kašikom pomiješajte prašak za pecivo sa mlijekom i ostavite smjesu da odstoji dok se ne napuše.
- 2) U drugoj posudi kremasto umutite jaja, šećer u prahu i vaniliju. Postepeno dodajte ulje, uz stalno miksiranje. Zatim mješavinu mlijeka i praška za pecivo i korice limuna i narandže.
- 3) Sad postepeno dodajte brašno (ručno ili pomoću kuhinjske mašine). Ne sve odjednom, već turama. Obično mi treba oko 600-620 g. Tijesto će biti mekano i pomalo ljepljivo, ali tako i treba da bude. Prebacite ga na lagano pobrašnjenu površinu, kratko premijesite u brašnu, tek toliko da se više ne lijepi, a zatim umotajte u prozirnu foliju i stavite u frižider na najmanje 30 minuta.
- 4) Za vrijeme hlađenja ono se neće puno stegnuti (ne kao prhko tijesto) i malo će se raširiti, ali to je u redu. Pripremite spravicu za vađenje loptica ili neku drugu kašiku pomoću koje ćete tijesto porcionirati. Alternativno tijesto možete podijeliti i na pobrašnjenjnoj podlozi formirati male tanke rolne i narezati ih na male komadiće, poput njoka. Ja više volim da koristim spravicu jer je praktičnija i uvijek dobijem istu količinu tijesta.
- 5) Za svaku kuglicu spravicu do vrha napunite tijestom i oblikujte loptice, koje stavite na pleh obložen pek papirom. Između loptica ostavite najmanje 1 lopticu razmaka jer će se tokom pečenja dosta proširiti. Meni je ta količina dovoljna za 2,5 puna pleha.
- 6) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 180°C g/d grijači oko 11-13 minuta. Kuglice (sad polovice) su gotove kad sa donje strane lagano porumene, a sa gornje ostanu svijetle.
- 7) Ostavite da se malo ohlade, izvadite ih iz pleha i izdubite dok su još tople. To vađenje mrvica. Pažljivo ih izdubite (pomoću mini spravice ili malim oštrim nožem), što dublje, to bolje, ali pazite da ih ne oštetite.
- 8) Vagnite mrvice. Ako imate manje od 350 g, dodajte mljeveni keks ili prezle. Mrvice sitno sameljite u procesoru za hranu ili multipraktiku. Dodaje rum aromu, pekmez od šljiva i lješnjak namaz. Sve fino izmiksajte, dok se ne formira kremasta masa.



## BRESKVICE

9) Smjesu saspite u špric kesicu ili jednostavno napunite izdubljene polovice pomoću noža ili kašičice. Svaki keksić napunite filom do vrha. Zalijepite uvijek dvije polovice. Ako fil u sredini iscuri, odstranite ga prstom. Najbolje bi bilo da kolačiće stavite u frižider na barem 30-60 minuta.

10) Pripremite dvije posude sa vodom (svaka oko 150 ml) i dodajte žutu jestivu boju u jednu, a crvenu u drugu. Kuglice uvijek umačete samo do pola i nakratko u žutu pa u crvenu vodu.

11) Zatim ih pustite da se ocijede na komadu kuhinjskog papira. Ja uvijek pripremim 10-12 komada, pustim da se okapaju a zatim ih uvaljam u kristalni šećer. Potom pripremim svježi komad kuhinjskog papira, umočim još 10-12 komada u boju i pustim da se ocijede itd. Ovaj korak je bitan, jer mokre kuglice upijaju šećer kao sunđer i dobiju mrljavi i mokri sloj, što ružno izgleda.

12) Ponovo stavite u frižider na 1-2 h. Čuvajte ih u kutijama obloženim kuhinjskim papirom i na hladnom mjestu. Tu mogu izdržati i do 2 sedmice bez da se pokvare.

**Savjet:** Ako želite da uduplicate mjeru, nemojte to raditi odjednom. Napravite prvo jedno tijesto po običnoj mjeri a zatim drugo, naročito ako ste početnici u pripremi keksića. Tijesto je mekano i pomalo ljepljivo i lakše je raditi s njim u manjim količinama. Da biste dobili onaj pravi izgled breskvica, pomoću zelenog marcipana ili fondana možete oblikovati listove, koje utisnete između polovica breskvica. Alternativno koristite listiće mente. Ostatke fila možete zamrznuti pa kasnije upotrijebiti ili od njega napraviti cake popse.