

Zutaten für den Teig (für ca. 45 Stück):

250 g weiche Butter
80 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
1 Eigelb Gr. M
100 g gemahlene Mandeln
ca. 360 g Mehl

Füllung:

100 g Erdbeer-, Ribisel- oder Himbeermarmelade
150 g weiche Butter
100 g Zartbitterschokolade
Rumaroma (optional)

Deko:

350 g Zartbitterschokolade + 1 geh. EL Kokosfett (alternativ fertige Schokoglasur)
gehackte Pistazien, Cranberrys, Kokos, Mandeln, Haselnüsse, Goldpulver

Zubereitung Kekse:

- 1) Gebt Butter, Puderzucker, Vanille, Eigelb und Mandeln in eine Rührschüssel und mixt alles cremig.
- 2) Gebt portionsweise das Mehl dazu. Knetet nur so lange, bis sich ein kompakter Teigklumpen gebildet hat.
- 3) Teilt den fertigen Teig auf zwei Hälften auf. Jede wird flachgedrückt (so kühlen sie schneller aus) und in Frischhaltefolie gewickelt. Stellt den Teig für 1-2 Stunden kühl oder sogar über Nacht.
- 4) Danach ist der Teig fest und brüchig. Brecht ihn in Stücke, erwärmt ihn ein wenig mit den Handinnenflächen und rollt ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick aus. Zu dünn sollte er nicht sein, da die Kekse sonst schnell verbrennen.
- 5) Stecht Kreise mit ca. 4 cm Durchmesser aus. Legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor.
- 6) 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.
- 7) Backt die runden Kekse ca. 10-12 min lang. Behaltet sie im Auge, da sie, je nach Ofen, schnell dunkel werden können. Sie sollten nur am Rand leicht goldgelb sein. Nach dem Backen wartet ihr ein paar Minuten. Danach nehmt ihr sie vorsichtig vom Blech, dreht sie um und lasst sie auf einem Tablett auskühlen.

Zubereitung Füllung und Deko:

- 8) Erwärmt die Schokolade für die Füllung über einem leicht köchelnden Wasserbad. Lasst sie danach bei Zimmertemp. auskühlen.
- 9) Mixt die Butter, die ausgekühlte Schokolade (hat eine Konsistenz wie Nuss-Nougat-Aufstrich) und nach Wunsch etwas Rumaroma cremig. Füllt die Creme in einen Spritzbeutel um. Erhitzt die Marmelade und füllt sie ebenfalls in einen Spritzbeutel um.
- 10) Legt die Kekse mit der Oberseite nach unten auf ein Tablett. Setzt auf jeden in die Mitte mit dem Spritzbeutel einen Klecks Marmelade und verstreicht diese grob. Darauf dann ein Tupfen Creme. Mit den anderen Keks-Hälften wird die Füllung verschlossen, wie ein Sandwich. Leicht andrücken, bis sich die Creme verteilt hat. Sie sollte jedoch nicht am Rand herausschauen. Für mind. 1 Stunde kühl stellen.
- 10) Für die Glasur Schokolade und Kokosfett über einem Wasserbad erhitzen. Danach die Schokolade abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm bzw. lippenwarm ist.
- 11) Taucht jeden Keks in die Schokolade ein und lasst ihn gründlich abtropfen. Setzt die Kekse mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Tablett. Dekoriert sie mit Pistazien, Cranberries und Nüssen uvm., solange die Schokolade noch weich ist. Lasst sie bei Zimmertemp. auskühlen und danach im Kühlschrank für mind. 1-2 h.

Tipp:

Lagert sie so, dass ihr zwischen den Schichten kleine Stücke Backpapier auslegt. So kleben sie nicht aneinander. Lagert sie in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt an einem kühlen und trockenen Ort. Haltbarkeit: mind. 3 Wochen.



Sastojci za tijesto (za ca. 45 išlera):

250 g omekšalog maslaca
80 g šećera u prahu
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 paket vanilin šećer
1 žumance veličine M
100 g mljevenih badema
ca. 360 g brašna

Fil:

100 g marmelade od jagoda, ribizli ili malina
150 g omekšalog maslaca
100 g tamne čokolade
rum arome (opcionally)



Dekoracija:

350 g tamne čokolade + 1 kašika kokosove masti (alternativno gotova čokoladna glazura)
sjeckane pistacije, brusnice, kokos, bademi, lješnjaci, jestivi zlatni prah

Priprema keksića:

- 1) U posudu za miješanje stavite maslac, šećer u prahu, vaniliju, žumance i bademe i sve dobro sjedinite.
- 2) Postepeno dodajte brašno. Mijesite samo dok se ne formira kompaktno tijesto.
- 3) Gotovo tijesto podelite na dvije polovice. Svaku spljoštite (da se brže ohladi) i umotajte u prozirnu foliju. Ostavite u frižideru min. 1-2 sata ili čak preko noći.
- 4) Nakon toga je tijesto čvrsto i lomljivo. Izlomite ga na komade, malo zagrijte dlanovima i razvaljajte na lagano pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od ca. 3-4 mm. Ne smije biti pretanko kako keksići nebi kasnije izgorjeli.
- 5) Pomoću modlice od 4 cm promjera vadite krugove. Stavite ih na pleh obložen pek papirom i zagrijte rernu na 175 stepeni g/d grijači.
- 6) Pošto će biti ostataka od tijesta, i njih skupite u kuglu, spljoštite, umotajte u prozirnu foliju i vratite u frižider. Čak iako je samo 15-20 minuta, što je tijesto hladnije, lakše je raditi sa njim. Isto uradite i sa drugom polovicom, umotanom u foliju.
- 7) Pecite keksiće 10-12 minuta. Pripazite na njih jer mogu brzo potamniti ovisno o vašoj rerni. Samo na rubovima i sa donje strane trebaju da poprime lagano zlatnožutu boju. Nakon pečenja sačekajte nekoliko minuta. Zatim ih pažljivo izvadite iz pleha, okrenite ih i ostavite da se ohlade na tacni.

Priprema fila i dekoracije:

- 8) Čokoladu za fil otopite na pari, na vodi koja samo lagano kuha. Zatim ostavite na sobnoj temperaturi da se ohladi.
- 9) Pomiješajte maslac, ohlađenu čokoladu (konzistencija je poput lješnjak namaza) i po želji malo arome od ruma, dok ne dobijete glatku, gustu kremu. Sipajte kremu u špic kesicu. Zagrijte marmeladu pa i nju saspite u kesicu.
- 10) Polovinu keksića stavite na tacnu tako što ćete ih okrenuti sa donjom stranom prema gore. Na sredinu tih keksića špicajte malu količinu marmelade i ugrubo spatulicom razmažite. Zatim slijedi tufnica kreme (malo veća od veličine lješnjaka). Fil se zatvara tako što sa gornje strane stavljate drugu polovicu keksa, poput sendviča. Znači, lagano pritišćete, dok se krema ne raširi. Međutim, nebi trebala da viri sa strane. Ostavite ih u frižideru najmanje sat vremena.
- 10) Za glazuru čokoladu i kokosovu mast otopite na pari. Zatim pustite da se ohladi, dok ne postane samo topla.
- 11) Svaki kolačić umočite u čokoladu i dobro ocijedite. Stavite ih sa razmakom na tacnu obloženu pek papirom. Ukrasite pistascijama, brusnicama, orasima i mogo više, dok je čokolada još mekana. Ostavite ih na sobnoj temp. da se ohlade, a zatim stavite u frižider na najmanje 1-2 sata.

Savjet:

Čuvajte ih tako da između slojeva stavite male komadiće pek papira. Na ovaj način se neće zalijepiti. Rok trajanja: min. 3 sedmice, ako ih čuvate u kutiji, obloženoj kuhinjskim papirom i na hladnom i suhom mjestu.