



22. Dezember

Wer wie Bürste zu Weihnachten eine schnell gezauberte, schöne Keksmischung verschenken möchte, findet hier Trüffels Geheimrezept: drei verschiedene Kekssorten – blitzfix hergestellt aus einem einzigen Teig!

Grundrezept:

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Butter
- 3 Eier

Für die Varianten:

- 5 EL gemahlene Haselnüsse
- Kuvertüre
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 1 Zitrone
- Puderzucker



Die Zutaten für das Grundrezept zu einem Teig verkneten, in drei Portionen aufteilen und 30 Minuten im Kühlschrank oder, wenn es ganz schnell gehen soll, 10 Minuten in der Tiefkühltruhe ruhen lassen.

Die erste Teigportion dünn ausrollen, kleine Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die zweite Portion mit den Haselnüssen verkneten, zu dünnen Strängen rollen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Diese ebenfalls auf ein Backblech legen.

Die dritte Portion mit dem Zitronenabrieb verkneten, ausrollen, ausstechen und auf das Blech legen.

Alle Sorten im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10-15 Minuten backen. Während die Plätzchen abkühlen die Kuvertüre erwärmen und anschließend die erste Keksportion damit bestreichen. Dann die Nussstangen mit beiden Enden in die Kuvertüre tauchen. Zum Schluss aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen dickflüssigen Zuckerguss herstellen und die Zitronenkekse damit verzieren.

Alles trocknen lassen. Die fertigen Kekse in hübsche Weihnachtstütchen abfüllen (nicht abzählen!), mit Schleifenband und kleinerem Christbaum-Schmuck verzieren.

