

Mandulás kekszek

Mandulás finomság

kb. 60 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 80 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

- 500 g búzaliszt
- 1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor
- 250 g porcukor
- 1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
- 1 tasak Dr. Oetker Sütőpor Mézeskalács fűszerkeverékkel
- 1 csipet só
- 2 db tojás (közepes méretű)
- 200 g Rama Vajas íz
- 100 g mandulaforgács

1 Előkészítés:

A sütőt előmelegítjük. A tepsit sütőpapírral béleljük.

2 Elkészítés:

A lisztet és a sütőport elkeverjük, és egy keverőedénybe szítaljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót és konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony majd legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát letakarjuk és kb. fél óráig hűvös helyen kelni hagyjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk és több adagban kb. 3 mm vastagságú lappokká nyújtjuk. Egy éles kés vagy kiszúróforma segítségével 7 x 5 cm-es kekszeket vágunk, melyeket ízlés szerint díszítünk. A díszítéshez használhatunk apróbb mintájú kiszúróformákat és az így kapott motívumokat a lapokra helyezük. A lapokat a tepsibe fektetjük. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C

Légkeveréses: kb. 160 °C

Sütési beállítás: Alulra

sütés: kb. 10 - 12 Perc(ek)



Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácson hagyjuk kihűlni.

Tip from the Test Kitchen

- Sütés előtt a kekszek alját megkenhetjük vízzel, majd mandulaforgácsba nyomhatjuk.
- A sütemény jól záródó fémdobozban akár 3 hétig is eltartható.

