

Blusen-Kekse von Jessica Reyes aus Emsdetten

Ergibt etwa 24 „Blusen“

Zutaten:

Für den Teig

250 g Butter
250 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Packung Vanillepuddingpulver
Abrieb von einer Zitrone
1 TL flüssige Vanilleessenz
2 EL Earl-Grey-Tee
1 Prise Salz

Für das Royal Icing (Eiweiß-Spritzglasur)

1 Eiweiß
1 EL Zitronensaft
500 g Puderzucker
½ TL flüssige Vanilleessenz
Optional: Lebensmittelfarbe, Liebesperlen etc.

Außerdem:

Ausstechformen

Zubereitung:

Den losen Earl-Grey-Tee zusammen mit einer Prise Salz im Mörser zerkleinern. Die Butter langsam erwärmen und den Tee mit dem Salz darin etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten mit der Butter-Tee-Mischung vermengen. Den Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde kaltstellen. Anschließend zirka 4 mm dick ausrollen und mit einer schönen Form (zum Beispiel Blusen) ausstechen oder einfach zu Kugeln formen und sie flach drücken. Die Kekse bei 160° Grad zirka zwölf Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren. Vollständig abkühlen lassen, erst dann dekorieren.

Für die Dekoration eignet sich eine Eiweiß-Spritzglasur, ein sogenanntes Royal Icing. Dazu Eiweiß mit Zitronensaft, Puderzucker und Vanilleessenz zu einem sehr steifen Eischnee schlagen. Optional kann die Spritzglasur mit Lebensmittelfarbe eingefärbt werden. Achtung: Royal Icing sollte frisch verzehrt werden! Will man mehrere verschiedene Schichten der Spritzglasur auftragen, um Verzierungen in einer anderen Farbe zu malen, muss die erste Schicht zunächst einen Tag trocknen. Wenn es schnell gehen muss, lassen sich die Kekse auch für eine halbe Stunde bei 50 ° Grad bei Ober-/Unterhitze im Ofen trocknen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.