

ELEFANTENKEKSE BACKEN

DAS REZEPT

- 50g gemahlene Nüsse (Mandeln, Haselnüsse usw.)
- 200g Mehl
- 4 EL Vanillezucker
- 90g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 EL Wasser
- Wer mag: eine Messerspitze Zimt
- Es ist auch ein beliebiger anderer Mürbeteig möglich



Alle Zutaten bis auf das Ei und Wasser zu einer krümeligen Masse mischen, dann das Ei und Wasser dazu geben und den Teig solange kneten, bis ein glatter Teigball entsteht. (Die Arbeit kann natürlich auch eine Küchenmaschine übernehmen.) Den Teig zugedeckt kühlstellen oder direkt weiterverwenden.

> Wenn möglich, achtet doch bei den Zutaten darauf, Bio-Qualität zu verwenden.

ANLEITUNG



Den Teig auf mit Zucker bestreuter Unterlage ca. 4mm dick ausrollen. Mit einer beliebigen runden Form (Tupper, Ausstecher, Deckel von Einmachglas usw.) Kreise ausstechen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten und beim nächsten Durchgang weiterverwenden.



Mit einem Messer ein kleines Dreieck aus dem Kreis herausschneiden und ebenfalls zur Teigmasse für den nächsten Durchgang geben (oder probieren ob er Teig schmeckt). Links oberhalb des nun fehlenden Dreieckes einen kurzen einschnitt mit dem Messer vornehmen. Beine und Rüssel fertig ausformen.



Mit einer kleineren runden Form (z.B. Flaschendeckel) kleine, runde Kreise ausstechen. Mit einem Messer ein kleines Dreieck aus dem Kreis entfernen und den Teig in eine Herzähnliche Form bringen.



Das „Herz“ als Ohr auf dem Elefanten anbringen. Alle Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und (nicht vorgeheizt) bei 180Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Kekse danach auskühlen lassen und Nach Belieben mit Zuckerglasur, Schokolade oder buntem Dekor verzieren.