

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Hanseaten

ergibt ca. 8 Doppelkekse mit 9,5 cm ø

Teig:

- 300 g Mehl 405
- 1 gestr. Teel. Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei Gr. M
- 1 Prise Salz
- 1 Messersp. echte Vanille

Guss:

- 150 g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- etwas Johannisbeersaft oder -püree (die Fruchtsorte ist austauschbar)
- 1/2 Glas Johannisbeerkonfitüre (oder eine andere rote Konfitüre) zum Füllen

Alle Zutaten für den Teig miteinander vermengen und ohne viel zu Kneten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig, in Frischhaltefolie gewickelt, für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Den gekühlten Teig ca. 3 mm. dick ausrollen und Kreise (typisch mit Wellenrand) ausstechen. Meine Hanseaten haben einen Durchmesser von 9,5 cm. Aber selbstverständlich könnt ihr auch andere Größen ausstechen, dann werden es entsprechend mehr. Die Kekse auf ein, mit Backpapier belegtes, Blech legen und ca. 15 Minuten backen.

Auf einem Rost abkühlen lassen. Den Puderzucker in zwei Schälchen verteilen und die eine Hälfte mit Zitronensaft, die andere Hälfte mit Johannisbeerpüree (o. Samen!) oder glattgerührtem roten Gelee verrühren (evtl. etwas Zitronensaft hinzufügen, falls das Gelee zu fest ist. Der Guss sollte schön dickflüssig sein, damit er nicht von den Teigtälern herunterläuft. ACHTUNG! Nur die Hälfte der Taler mit Guss

bestreichen!

Mit einem Löffel oder einem Pinsel nun einen Halbkreis mit der weißen Glasur und den anderen mit der roten bestreichen.

Bevor ihr die Hanseaten füllt, sollte die Glasur etwas angetrocknet sein. Danach einfach auf die restlichen unglasierten Mürbeteigkreise je einen Teelöffel Konfitüre geben und mit dem glasierten Gegenstück zusammensetzen.

Fertig sind die süßen Hanseaten :-)

© MaLu's Köstlichkeiten