

WEIHNACHTSgebäck – Marmeladentaler

WEIHNACHTSgebäck – Marmeladentaler

Ich bin dieses Jahr spät dran mit dem Backen – den einen oder anderen Keks werde ich aber trotzdem noch durch den Ofen jagen. Ein gutes Einstiegsrezept sind für mich immer diese Marmeladentaler. Die haben wir schon früher mit meiner Mutter gebacken und die klappen immer... außerdem kann einfach nix schief gehen und die Zutatenliste ist übersichtlich.



©katha-kocht.de

Zutaten für 20 Kekse:

300g Mehl

150g Zucker

1 TL gemahlene Vanille (oder 5 TL Vanillezucker)

1 Prise Salz

230g Butter (oder Margarine)

60-70g Marmelade

3 Blöcke Kouvertüre

Zubereitung:

Ich gebe Mehl, Zucker, Salz und Vanille zusammen in eine ausreichend große Schüssel. Dann rühre ich mit dem Handrührgerät auf niedriger Stufe die Zimmerwarme (und damit schön weiche) Butter unter. Sobald der Teig eine gleichmäßige Konsistenz hat stelle ich ihn für knapp eine halbe Stunde kühl.



Dann forme ich aus dem Teig immer eine Walnussgroße Kugel die ich etwas platt drücke. Dann wird mit dem Daumen (oder mit einem Löffelchen) in die Mitte eine Vertiefung gedrückt. Nicht nur leicht andrücken, wenn die Vertiefung zu flach ist läuft die Marmelade später aus. Die Taler werden beim Backen etwas flacher und breiter – also ein bissl Abstand zwischen den Keksen lassen!



Jetzt gebe ich in jede Vertiefung etwas Marmelade (ca. 1/2 TL). Ich habe mich hier für die Lady Marmalade von Schwartau entschieden – die passt einfach toll.



Der Ofen wird auf 200°C vorgeheizt. Dann dürfen die Marmeladentaler für 10-12 Minuten darin backen. Sie sollten nicht dunkel werden, ein ganz klein bissl Farbe ist aber ok.



Ich schiebe jetzt noch das zweite Blech in den Ofen. Die fertig gebackenen Kekse lasse ich vollständig auskühlen (über Nacht weil ich keine Lust mehr habe wach zu bleiben).

Dann wird für die Schokoladenglasur etwas Kouvertüre geschmolzen. Ich liebe Vollmilchkouvertüre, also nehme ich diese. Da die Tütchen beim letzten Mal nicht wasserdicht waren habe ich mich diesmal entschieden die Schokolade im Wasserbad – aber in einem kleinen Schälchen zu schmelzen. Das hat anfangs sehr gut geklappt, dann ist sie mir doch krisselig geworden. Egal, dem Geschmack hat das nicht geschadet. Beim nächsten Mal hole ich wieder Kouvertüre im Becher. Da kann man nix flasch machen. Auf jeden Fall gebe ich jetzt auf jeden Keks etwas Schokolade.



Ein paar Kekse kommen direkt auf den bunten Teller...



... der Rest wandert vorerst in die Keksdose.

Fertig!

