



Osterkekse mit Blaubeer-Lemoncurd

Zutaten für 16 Stück

Ofeneinstellung: 170 °C Heißluft | **Backzeit:** 12 Min. | **Kühlzeit:** 1,5 Std. |
Zubereitung: 60 Min. | **Menge:** 16 Stück

Zutaten:

Kokosmürbeteig

200 g Butter (kalt)
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
1 Eigelb
300 g Mehl
100 g Kokosflocken

Blaubeer-Lemoncurd

2 Zitronen (Abrieb)
100 g Zitronensaft
1 TL Stärke
100 g Blaubeeren (TK oder frisch)
3 Eier
150 g Zucker
100 g Butter (kalt)



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally





Ostern steht vor der Tür, da passen diese leckeren Kokoskekse mit fruchtiger Füllung perfekt. Der Mürbeteig wird mit Kokosflocken verfeinert und die Kekse mit einem Blaubeer-Lemoncurd gefüllt. Hübsch verpackt sind die Kekse das perfekte Mitbringsel zu Ostern. Auch zum Osterbrunch könnt ihr die Blümchen servieren. Die Form der Kekse könnt ihr nach Belieben variieren und so eure ganz eigenen Kekse gestalten. Ihr könnt die Kekse auch ohne Füllung zubereiten, so sind sie länger haltbar.

Zubereitung:

Kokosmürbeteig

Verknete die Butter kurz mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt. Gib die restlichen Zutaten hinzu und verknete alles kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Forme den Teig zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.

Tipp:

Für einen feineren Teig kannst du die Kokosflocken vorab mit dem Mehl in einem Mixer zerkleinern.

Blaubeer-Lemoncurd

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, der Stärke, den Blaubeeren, den Eiern und dem Zucker klümpchenfrei. Püriere die Masse und erwärme sie dann bei mittelhoher Hitze und rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie einmal kurz aufkochen. Nimm das Curd vom Herd und rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller ab. Fülle das Curd dann in Schraubgläser um und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank.

Kekse formen

Knete den Teig gut durch und rolle ihn auf einer bemehlten Backmatte auf etwa 5 mm Dicke aus. Stich dann Blumen aus dem Teig aus und stich bei der Hälfte der Blumen einen Kreis aus. Gib die Blumen auf zwei mit Backfolie belegte Lochbleche, achte dabei darauf, dass alle Blumen mit Loch auf einem Blech sind, die Backzeit ist hier etwas kürzer, so werden alle Kekse gleichmäßig gebacken. Stelle beide Bleche nochmal für etwa 30 Minuten kalt.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor.

Kekse backen

Backe beide Bleche im vorgeheizten Ofen für etwa 12 Minuten, achte darauf, das Blech mit den gelochten Blumen 1-2 Minuten kürzer zu backen. Nimm die Kekse aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

Kekse füllen

Fülle das Blaubeer-Lemoncurd in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel und spritze die Masse auf die unteren Kekse. Bestreue die gelochten Kekse nach Belieben mit süßem Schnee oder Staubzucker und setze sie auf das Curd. Gekühlt sind die Kekse mehrere Tage haltbar.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Mehr Backrezepte finden Sie unter
interspar.at/sally

