

OSTEREI KEKSE / HASEN KEKSE / KOKOSKEKSE MIT LEMONCURD



Die zarten Kokoskekse sind mit Lemoncurd gefüllt. Das Gebäck passt als Hase und Ei perfekt zur Ostertafel.



Zubereitungszeit
2 Stunden



Back-/Kochzeit
8 Minuten



Kühlzeit
2 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 70

ZUBEREITUNG KOKOS-MÜRBETEIG

Vermische das Mehl mit den Kokosraspeln und mixe sie fein, so dass die Kokosraspeln zu Pulver verarbeitet werden.

Verknete die kalte Butter mit Salz, Vanilleextrakt und Puderzucker mit den Knethaken eines Handrührgeräts, der Küchenmaschine mit Flachrührer oder mit einem Mürbeteig-Zerhacker. Füge das Eigelb hinzu und knete es ein. Füge nun das Kokosmehl hinzu und verbinde die Zutaten zu einem Mürbeteig.

Verteile etwas Mehl auf der Arbeitsfläche und forme den Teig zusammen. Lege ihn in eine flache Schüssel, decke ihn ab und lass ihn im Kühlschrank etwa 2 Stunden kühlen.

KOKOS-MÜRBETEIG:

- 300 g** Mehl
- 180 g** Kokosraspeln
- 160 g** Puderzucker
- 320 g** Butter (kalt)
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2** Eigelbe

ZUBEREITUNG LEMONCURD

Bereite inzwischen das Lemoncurd vor. Reibe die Zitronenschale ab. Press den Zitronensaft aus. Verrühre den Zitronenschalenabrieb mit Zitronensaft, Zucker, Stärke und den Eiern mit einem Schneebesen in einem Topf. Stell den Herd auf mittelhohe Hitze und rühre das Lemoncurd etwa 6-7 Minuten durch. Lass es einmal kurz aufkochen und nimm es vom Herd herunter. Streich es durch ein Haarsieb, um Klümpchen zu entfernen. Rühre die Butter in kleinen Stücken mit ein. Fülle das Lemoncurd in zwei Schraubgläser ein und lass es abkühlen.

LEMONCURD 2 GLÄSER À 220 ML:

- 150 ml** Zitronen (Saft)
- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Speisestärke
- 100 g** Butter

KEKSE

Knete den Teig ganz kurz durch, damit er geschmeidig wird. Rolle ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche und Teighölzern auf 5 mm Stärke aus und stich Eier und Häschen aus. Lege sie mithilfe einer Winkelpalette auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech. Stell die Kekse für 30 Minuten kühl. Backe sie danach im vorgeheizten Backofen bei 190 °C O/U für etwa 5-9 Minuten. Sie sollen am Rand hell bleiben. Lass sie danach komplett abkühlen.

ZUCKERGUSS & DEKORATION:

- 200 g** Puderzucker
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- Zuckerschrift (in verschiedenen Farben)
- Zuckerdekor (Augen)
- Zuckerdekor (Streusel)

GUSS

Verrühre den Puderzucker mit so viel Zitronensaft, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Färbe ihn beliebig mit Lebensmittelfarben ein und dekoriere die Kekse mithilfe von Spritzbeuteln und mit der Zuckerschrift. Lass sie komplett aushärten.



OSTEREI KEKSE / HASEN KEKSE / KOKOSKEKSE MIT LEMONCURD



GEFÜLLTE KEKSE

Bestreiche eine Hälfte der Kekse mit dem Lemoncurd (mit einem Spritzbeutel) und setze die zweite Hälfte darauf. Fülle eventuell etwas Lemoncurd in die Öffnung hinein.



Lagere die mit Lemoncurd gefüllten Kekse im Kühlschrank.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3