

Fini's Feinstes

Feinste Mürbteig Kekse



VIELE KÖSTLICHE
VARIATIONEN MIT NUR
EINEM GRUNDEIG



1 Grundteig = 5 Kekse

Weihnachten, das Fest der Liebe, ist für mich nicht erst am 24. Dezember, Weihnachten beginnt schon viel früher. Nämlich genau an dem Tag, an dem das erste Mal der süße Duft von frisch gebackenen Weihnachtskekse das Haus erfüllt.

In diesem Heftchen findet ihr mein schnelles 3-2-1 Mürbteig-Grundrezept und einige kreative Ideen, wie daraus köstliche Weihnachtskekse entstehen.

**Viel Freude
beim Backen, Verschenken
und Genießen wünscht**

Eure Fini

Noch ein kleiner Tipp von mir: Kreiert euren eigenen Familienkeks - einfach Mürbteig nach euren Vorstellungen formen, verzieren oder füllen. Das wird allen schmecken.

Ich bin immer total neugierig, wie euch meine Rezepte gelungen sind. Deshalb freue ich mich darauf, auf Facebook und Instagram eure Ergebnisse zu sehen! #finisfeinstes #entdeckediefiniindir



INHALT

3-2-1 Mürbteig-Grundrezept

- 4 -

Tipps

- 5 -

Rezepte



Weihnachtsbaum aus Keksen

- 6 -

Schokotarte mit karamellisierten Nüssen

- 7 -

Mini-Stollen mit Cranberries und Marzipan

- 8 -

Der runde Riesen-Weihnachtskeks

- 9 -

Schokotaler gefüllt mit Weißer-Schoko-Kokoscreme

- 10 -

Fini's Feinstes

3-2-1 MÜRBTTEIG- GRUNDREZEPT

Zutaten:

300 g Fini's Feinstes
Weizenmehl glatt
200 g Butter, gewürfelt
100 g Staubzucker
1 Eidotter
1 Pkg. Vanillezucker

Mehl, Butter, Staubzucker, Eidotter und
Vanillezucker rasch zu einem glatten Teig
verkneten.

Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln
und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.



Tipps:

Das Backpapier könnt ihr für euer Keksblech wiederverwenden.
Wollt ihr nicht gleich den ganzen Teig verarbeiten, gebt einen Teil
davon in den Kühlschrank (für mehrere Tage haltbar) oder friert
diesen ein. Wird der Teig länger gekühlt, bei Zimmertemperatur kurz
rasten lassen, sodass er sich verarbeiten lässt.

TIPPS

Arbeitet auf einer **kühlen Arbeitsfläche**.

Den Teig mit der Hand **rasch verkneten**. Ansonsten wird er zu weich. Das
kurze Kneten verhindert auch, dass beim Backen das Fett austritt.

Habt ihr wenig Zeit? Dann drückt den Mürbteig **flach auf einen Teller** und
gebt ihn **in den Kühlschrank** oder kurz in den Tiefkühler.

Bevor ihr den Teig ausrollt, **bemeht die Arbeitsfläche** sowie den Nudelwalker
ein wenig. Jedoch nicht zu viel, sonst verliert der Teig seine Konsistenz.

Wenn ihr wollt, dass eure Kekse glänzen, könnt ihr sie ca. 20 Minuten bevor
es in den Backofen geht **mit einem verquirlten Ei bestreichen**.

Mit **Heißluft** verlängert sich zwar die Backzeit ein wenig, aber ihr könnt
mehrere Bleche gleichzeitig backen.

Ihr könnt sowohl **Finis Feinstes Weizenmehl glatt** als auch **universal**
verwenden.





Weihnachtsbaum aus Keksen

Zutaten für 2 Bleche:

Grundteig

Siehe Seite 4

Füllung & Topping

Staubzucker

Ribisel Gelee 200 g

Flüssige dunkle Schokolade



15 min Backzeit



180°C Ober- und Unterhitze

1 Grundteig zubereiten.

2 Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auswalken.

3 Mit den gewünschten Formen ausstechen.

4 Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

5 Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

6 Auskühlen lassen. Keksdeckel mit Staubzucker bestreuen. Mit einem Teelöffel Gelee auf die Keksböden auftragen und den Deckel mit Staubzucker aufsetzen. Etwas andrücken.

7 Restliche Kekse mit flüssiger Schokolade verzieren. Verwendet hierzu ein Holzstäbchen.



Fini's Feinstes



Schokotarte mit karamellisierten Nüssen

Zutaten für 1 Tarte oder
Kuchenform – Durchmesser
29 cm:

Grundteig

Siehe Seite 4

+ 1 Bio-Orange.....Zesten

Füllung & Topping

Schlagobers 500 ml

dunkle Schokolade .. 400 g

Kristallzucker 50 g

gemischte Nüsse..... 200 g



20 min Backzeit



180°C Ober- und Unterhitze

1 Grundteig zubereiten und mit Orangenzesten verfeinern. Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3 Teig, auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche, gleichmäßig dick auswalken und in die Form legen. Den Teig auch an den Rändern hochziehen.

4 Mit Backpapier bedecken und mit Kichererbsen oder Bohnen (zum Beschweren), für ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene blindbacken.

5 Für die Schokocreme Schlagobers aufkochen. Schokolade in kleine Stücke schneiden und solange einrühren, bis diese geschmolzen sind.

6 In die ausgekühlte Tarte füllen und für mind. 2 Stunden kühlen.

7 Zucker in einer beschichteten Pfanne, bei niedriger Temperatur, schmelzen. Nüsse begeben, gut vermengen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

8 Schokotarte mit Nüssen toppen und genießen.

Fini's Tipp:

Ihr könnt auch kleine Teigstücke nebeneinander in die Form pressen um zu verhindern, dass der Teig bricht.



Fini's Feinstes



Mini-Stollen mit Cranberries und Marzipan

Zutaten für 1 Blech:

Grundteig

Siehe Seite 4

+ Marzipan..... 100 g

+ Cranberries, etwas zer-
kleinert..... 60 g

Topping

Staubzucker



20 min Backzeit



180°C Ober- und
Unterhitze

- 1** Grundteig zubereiten. Marzipan und Cranberries zusätzlich in den Teig einkneten. Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3** Den noch kalten Teig in größere Stücke schneiden und in kleine Stollen formen.
- 4** Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- 5** Noch lauwarm in Staubzucker wälzen und gemeinsam genießen.

Fini's Tipp:

Das Marzipan kann auch we-
gelassen werden.



Fini's Feinstes



Der runde Riesen-Weihnachtskeks

Zutaten für 1 Form -

Durchmesser 29 cm:

Grundteig

Siehe Seite 4

+ gemahlene Nüsse nach
Wahl..... 170 g

Für die Creme

Mascarpone..... 250 g

Vanillezucker 1 Pkg

Staubzucker 1 EL

+ etwas mehr für das Topping

1 Orange Saft



20 min Backzeit



180°C Ober- und
Unterhitze

- 1** Grundteig zubereiten und gemahlene Nüsse zusätzlich in den Teig einkneten. Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 2** Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 3** Teig in mehrere Stücke teilen und nebeneinander in eine Kuchenform pressen (nur den Boden bedecken). So muss der Teig nicht ausgerollt werden und er kann nicht so leicht brechen.
- 4** Für ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.
- 5** Für die Creme Mascarpone, Vanillezucker, Staubzucker und den Saft der Orange gut vermengen.
- 6** Den fertigen noch lauwarmen Keks mit Staubzucker bestreuen. Mit Mascarponecreme in die Mitte des Tisches stellen, stückweise abbrechen und gemeinsam genießen.



Fini's Feinstes



Schokotaler gefüllt mit Weißer-Schoko-Kokoscreme

Zutaten für 2 Bleche

Grundteig

Siehe Seite 4

+ Kakaopulver70 g

Füllung & Topping

Schlagobers250 ml

weiße Schokolade .. 250 g

Kokosflocken 50 g

Goldstaub



15 min Backzeit



170°C Ober- und
Unterhitze

- 1 Für die Creme Schlagobers aufkochen. Weiße Schokolade in Stücke schneiden und solange einrühren, bis diese geschmolzen sind. Kokosflocken unterrühren.
- 2 Für mind. 2 Stunden abgedeckt kühl stellen.
- 3 Grundteig zubereiten und Kakaopulver zusätzlich in den Teig einkneten. Zu einer Kugel formen, in Backpapier wickeln und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- 4 Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 5 Teig auf einer mit Mehl bedeckten Arbeitsfläche gleichmäßig dick auswalken, rund ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 6 Für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 7 Die kühle Schoko-Schlagobers-Kokos Masse mit einem Mixer zu einer Creme schlagen.
- 8 In einen Spritzsack mit größerer Öffnung füllen, die ausgekühlten Kekse damit bespritzen und den Deckel aufsetzen. Mit Goldstaub verzieren und gemeinsam genießen. Die restlichen Kekse kühl stellen.



Fini's Feinstes

Zur Erinnerung an deine
Lieblingsrezepte:

Einfach zum
Heraustrennen!

Fini's Feinstes



Fini's Feinstes



ENTDECKE
DIE
Fini
IN DIR

ENTDECKE
DIE
Fini
IN DIR

GoodMills Österreich GmbH

Schmidgasse 3-7

2320 Schwechat

www.finis-feinstes.at

Tel.: +43 1 707 76 91 - 0

Fax: +43 1 707 76 91 - 13

E-Mail: office@finis-feinstes.at

Fini's Feinstes



Fini's Feinstes



ENTDECKE
DIE
Fini
IN DIR

.....

ENTDECKE
DIE
Fini
IN DIR

.....

*Zur Erinnerung an deine
Lieblingsrezepte:*

**Einfach zum
Heraustrennen!**

.....

*Viele weitere
weihnachtliche Rezepte
findet ihr unter
www.finis-feinstes.at*

