



Blüten-Kekse

Leckere kleine Kunstwerke



Zutaten

Für den Teig

- 100 g Margarine
- 120 g Zucker
- 50 ml Aquafaba
(‘Wasser’ aus einer Dose Kichererbsen)
- 1 EL Vanille-Extrakt
- 300 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 20 g Maisstärke
- 1 Pr Salz

Für die Glasur

- 160 g Puderzucker
- 25 ml Wasser
- Essbare Blüten

Zubereitung

1. Margarine, Zucker, Aquafaba und Vanille-Extrakt mit dem Handmixer oder Schwingbesen cremig rühren.
2. Mehl, Backpulver, Maisstärke und Salz mit dem Teigschaber unter die Margarine-Mischung heben.
3. Zuletzt den Teig mit den Händen zu einem kompakten Teig formen, aber nicht kneten.





4. Den Teig etwas flach drücken und in Frischhaltefolie einpacken.
5. Für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



6. Backofen auf 180° C Umluft einstellen.
7. Die Hälfte des Teiges zwischen zwei Lagen Backpapier 5 - 6 mm dick ausrollen. Die andere Hälfte zwischenzeitlich im Kühlschrank lagern.



8. Kekse von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen. Insgesamt ergibt der Teig etwa 34 Kekse.
9. In der Mitte des Ofens für 9 – 10 Minuten backen.



10. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.





11. Puderzucker mit 25 ml Wasser zu einer Paste verrühren und in eine kleine Schale giessen.
12. Etwa 5 Kekse nacheinander mit der Oberseite nach unten in die Zuckerglasur eintauchen und anschliessend dekorieren.



Tipps & Alternativen

- Ein paar Blüten mit dem Puderzucker im Mixer kurz hacken – dann nimmt die Zuckerglasur eine schöne Farbe an.
- Je kleinere Blüten du wählst, desto (zeit-)aufwändiger ist das Dekorieren.
- Das Wasser für die Glasur etwa zur Hälfte durch Fruchtlikör bzw. -saft, oder ganz durch Kamillen- oder Lavendeltee, ersetzen.

Symbolische Bedeutung der Zutaten



Blüten

Ob Rose für die Liebe, Löwenzahn für Kreativität oder Taubnessel und Ehrenpreis für Glück - mit der Wahl deiner Blüten verleihst du deinen Keksen eine ganz besondere Bedeutung.