



Spiegelei Cookies

Die perfekten Kekse zum Osterfest

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, 100 g NATURATA Puderzucker, 175 g kalte gewürfelte Butter, Ei und NATURATA Salz zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 2 in den Kühlschrank legen.
2. Den gekühlten Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Spiegeleier mit einem Spitzen Messer ausschneiden. Die Spiegeleier nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 170°C Umluft im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Die Kekse nun gut auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit Zitronensaft mit der Stärke verrühren und bei Seite stellen. Passionsfruchtsaft, 75 g NATURATA Puderzucker, ausgekratztes Mark einer halben NATURATA Vanilleschote und eine Prise NATURATA Salz in einen Topf geben und aufkochen.
4. Sobald die Masse kocht, die Stärke- Zitronenmischung hineingeben und gut umrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden. Für eine Minute unter Rühren weiterköcheln lassen. Anschließend 50 g kalte Butter einrühren und die Passionsfruchtcreme auskühlen lassen.
5. 150 g NATURATA Puderzucker sieben, in eine Schüssel geben, 2 EL Wasser hinzufügen und gut vermengen so dass eine glatte Glasur entsteht.
6. Die ausgekühlten Kekse mit der Zuckerglasur bestreichen und. Die Passionsfruchtcreme in ein Spritztütchen füllen und die „Eidotter“ aufspritzen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 100 g + Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 150 g + 75 g
- 1/2 Bourbon Vanilleschote
- Deutsches Steinsalz, fein

Weitere Zutaten

- 150 g Weizenmehl
- 150 g gemahlene, blanchierte Mandeln
- 175 g Butter, kalt
- 1 Stück Ei
- 2 EL Wasser
- 150 ml Passionsfruchtsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 10 g Speisestärke
- 50 g Butter