

tezukuri baking

Sommerliche Zitronen Cookies – inkl. veganer Zutatenliste...

VERÖFFENTLICHT AM 24. AUGUST 2012 VON TEZUKURIBAKING

Hand hoch, wer auch immer gedacht hat, Kekse bzw. Plätzchen hätten ihren Daseinsberechtigungsschein nur für die kühlen Wintermonate. Ich jedenfalls fand es komisch im Sommer Plätzchen, nein, ähm, Kekse zu backen... hab's aber trotzdem getan und bin mehr als begeistert. Ich nenne sie jetzt auch der Einfachheit halber Cookies, klingt besser, schmeckt besser. Ihr wisst ja, ich hab ne riesige Vorliebe für alles Zitronige und da ich meinen Zitronenkuchen (<http://tezukuri-baking.com/2012/05/10/zitronenkuchen-der-zitronigste-von-allen/>) nicht immer und immer wieder backen kann, musste mal wieder was neues her. Also hab ich mal fix an einem Rezept für Zitronen-Cookies rumgewerkelt und das Ergebnis... mhhhhh so lecker, ehrlich! Ich würd euch ja gern immer alle einladen mal nen Löffel, eine Scheibe, oder in diesem Fall einen Keks zu probieren – geht ja nur leider nicht. Aber dieses Rezept ist auch mal wieder soooooo easy peasy, dass ihr euch ganz schnell und leicht selbst mit diesen leicht säuerlichen Cookies verwöhnen könnt 😊 .

Und weil ich momentan einen starken Trend in Richtung veganer Küche mitbekomme, hab ich euch hier mal direkt die Austauschprodukte bzw. Mengen dazu geschrieben. 😊

Wer ein bißchen fauler ist, oder nicht so viel Zeit hat, scrollt mal kurz nach ganz unten, da steht nochmal eine kleine Vereinfachung des Rezepts. Also los gehts, oder?

Zutaten für den Teig:

180 g Mehl
1/2 TL Kaiser Natron (vegan: ersetzen durch 1 TL Speisestärke)
1/4 TL Backpulver (vegan: 1/2 TL Backpulver)
1/4 TL Salz
120 g Butter (vegan: Margarine) bei Zimmertemperatur
80 g Zucker
1 Ei (vegan: 3 EL Mandel oder Sojamilch)
1 1/2 TL fein geriebene Zitronenschale (Bio)
1 1/2 TL fein geriebene Limettenschale (Bio)
2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL frisch gepresster Limettensaft
1/2 TL Vanille Extrakt

Für den Zitronenzucker:

30 g Zucker
1 TL fein geriebene Zitronenschale (Bio)
1 TL fein geriebene Limettenschale (Bio)

Für die Glasur:

30 g Zucker
2 EL EL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL frisch gepresster Limettensaft

Für den Teig Mehl, Natron, Backpulver und Salz sieben und beiseite stellen.

In einer zweiten Schüssel die sehr weiche Butter aufschlagen und den Zucker hinzufügen, solange weiterschlagen bis die Farbe ein wenig heller wird. Das Ei hinzugeben und untermengen, nun den Abrieb von Zitrone und Limette hinzugeben, ebenfalls den Limetten- und Zitronensaft, sowie das Vanilleextrakt. Sobald sich eine homogene Masse gebildet hat – nach und nach die Mehlmischung untermischen – nicht zu lange schlagen. Sollte der Teig zu klebrig sein, sodass er

ständig an euren Fingern kleben bleibt, fügt euch wenig Mehl hinzu. 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zitronenzucker herstellen: einfach die Zutaten zusammenmischen – also Zucker und den Abrieb 😊 .

Nun die Glasur herstellen: Zucker und die beiden Säfte in einem kleinen Topf über mittlerer Hitze aufkochen lassen und mindesten 7 Minuten lang kochen lassen, oder so lange, bis das ganze ein wenig eindickt.

Sobald euer Teig schön gekühlt ist, könnt ihr den Backofen auf 180 Ober- und Unterhitze vorheizen. Sollte es so heiß sein wie an dem Tag, an dem ich diese Cookies gemacht habe, empfehle ich ganz dringend, den Teig portionsweise aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Nun könnt ihr vorgehen wie ihr möchtet, um runde, eckige oder wie auch immer Cookies zu formen. Ich habe eine lange Wurst gerollt und Stücke abgeschnitten und diese abgewogen, ich fand 10 Gramm pro Cookie perfekt von der Größe. Dann in den Handinnenflächen (diese solltet ihr immer wieder leicht bemehlen) zu runden Kugeln formen und dann plattdrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ihr solltet großzügig Platz zwischen den Cookies lassen, da sie sich ganz schön breit machen 😊 .

Für 12-15 Minuten backen, sobald außen ein leicht goldbrauner Rand um den Cookie ist, ist er perfekt. Bei dieser Teigmenge und wenn ihr 10 Gramm pro Cookie abwägt erhaltet ihr ca. 45 Stück.

Sobald die Cookies leicht abgekühlt sind, mit der Glasur bestreichen und im Zitronenzucker wälzen... fertig.

Sie schmecken herrlich leicht, bißchen zitronig und sind perfekt bröselig im Mund – ungelogen, einer meiner neuen Favoritenkekse.

Njom. Njom.

Kleiner Extratipp: Wer ein wenig fauler ist, der kann die Glasur zum Schluss weglassen. Dann einfach den Keks VOR DEM AUSBACKEN im Zitronenzucker wälzen und fertig.

|

Bloggen Sie auf WordPress.com. Theme: Forever von Automattic.