



ENDLICH **WUNDERMITTEL** ZU WEIHNACHTEN!

KOURABIEDES

Kourabiedes sind in Griechenland das Weihnachtsgebäck schlechthin. Am besten schmecken die leicht brüchigen Kekse natürlich selbstgebacken. Am besten gleich die doppelte Menge backen, sonst sind die Keksdosen Weihnachten bereits leer ...



ZUTATEN

100 g gestiftelte Mandeln
250 g Butter, weich
50 g Puderzucker
1 Eigelb
500 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
1 Orange(n), die abgeriebene Schale davon

AUSSERDEM

250 g Puderzucker für die fertigen Kourabiedes

ZUBEREITUNG

Als erstes die Mandelstifte in der Pfanne kurz anrösten. Danach sofort aus der Pfanne nehmen, sonst rösten sie nach.

Anschließend die weiche Butter mit ca. 50 g Puderzucker schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen und dann nach und nach die restlichen Zutaten hinzufügen. Der Teig unterscheidet sich von anderen Keksteigen und hat eher die Konsistenz eines Streuselteigs. Den fertigen Teig in 3 - 4 Portionen teilen und jeweils per Hand noch ein bisschen weiterkneten.

Anschließend den Teig mit einem Nudelholz vorsichtig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen.

Wie sollen die Kekse anschließend aussehen? Das überlassen wir euch! Man kann kleine Kugeln formen, aber Traditionell sind die Kurabiedes halbmondförmig. Jaja, so wie Vanillekipferl. Ausstehen geht auch. Aber feine Formen brechen sehr schnell.

Die geformten Teigstückchen auf Backbleche verteilen und bei mittlerer Hitze (ca. 170°C Umluft) so lange backen, bis sie leicht Farbe bekommen. Die Zeit hängt sehr von der Größe der Kekse ab.

In der Zwischenzeit schon mal ein weiteres Backblech mit einer Puderzuckerschicht bedecken. Die Kurabiedes werden dann heiß auf die Puderzuckerschicht umgebettet und mit einer weiteren Puderzuckerschicht bedeckt. Anschließend vollständig erkalten lassen. Warme Kourabiedes sind sehr brüchig!

Nach dem Erkalten die Kourabiedes vorsichtig in einer Plätzchendose verstauen. Man braucht relativ viele Bleche, da die Plätzchen erst nach dem Erkalten gestapelt werden sollten.

Reicht für ca. 60 Stück.