



# Keksspecial 2013





# Keksspecial 2013

## Liebe Keksfreunde!

Früher sah ich meiner Großmutter oft beim Keksebacken zu. Zuerst stellte sie alle Zutaten auf den Tisch. Dann wurde abgemessen, vermischt und geknetet. Wenn der Teig fertig war, nahm sie eine für mich aus Kindersicht riesige Metallmaschine aus dem Schrank. Sie befestigte sie am Tisch und gab oben den Teig hinein. Dann drehte sie an einer Kurbel und unten an der Seite kam ein rauer Strang heraus. Den fing sie behutsam mit der Hand auf, trennte einzelne Stücke ab und drehte diese so, dass eine gleichmäßige Hufeisenform entstand. Ich stand auf einem Stuhl und starrte auf die Maschine. Ich wagte nichts zu sagen. Das hätte ja den Ablauf gestört.

Hätte ich sie damals gefragt: »Ist das vegan?«, hätte sie bestimmt geantwortet: »Aber lieber kleiner Herr Grün: Das ist Spritzgebäck.« So haben sich die Zeiten geändert.

Meine Keksebegeisterung hat sich bis heute gehalten. Sie verbindet sich mit einer zusätzlichen Begeisterung für das kreative Backen mit besonderen und gesünderen Zutaten.

Auf den folgenden Seiten sehen Sie sechs Keksrezepte. Eigenkreationen, die ich im Herr Grün Kochlabor mit viel Leidenschaft entwickelt habe.

**Viel Freude mit dem  
Herr Grün Keksspecial 2013 und gutes Gelingen**

**Es grüßt Sie herzlich  
Herr Grün**





# *Keksspecial 2013*



© HerrGruenkocht.de

Glutenfreie Nuss-Kekse mit Orange



# Keksspecial 2013

## Glutenfreie Kekse circa 20 Stück

### Teig

150 g gemahlene Mandeln  
2 Eigelb  
50 g Puderzucker  
1 unbehandelte Orange  
30 g Blockschokolade  
1 TL lösliches Espressopulver

### Verzierung

20 g Blockschokolade zartbitter  
20 g Blockschokolade weiß  
20 Espressobohnen

### Zubereitung

#### Teig

Mandeln, Puderzucker, Eigelb, fein geriebene Schale der Orange, 2 EL frisch gepressten Orangensaft, Espressopulver und 30 g fein geriebene Zartbitter-Blockschokolade in eine Schüssel geben und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Ihn dann mit der Hand zu einer Rolle formen, die einen Durchmesser von 2 Zentimetern hat. Circa 3,5 cm breite Stücke abschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Herd auf 170° (Umluft) vorheizen.



Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und die Kekse circa 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

#### Verzierung

Blockschokolade (zartbitter und weiß) fein hacken und jede für sich in einem Topf über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Espressobohnen in den noch laufenden Herd auf ein Blech legen und 10 Minuten bei 180° rösten.

Die abgekühlten Kekse mit den geschmolzenen Blockschokoladen verzieren und direkt eine Espressobohne draufsetzen.

#### Tipp

Geben Sie in den Teig 1 EL selbstgemachten Espressosirup. So erhalten die Kekse einen angenehm milden Kaffeegeschmack. Wie Sie den Espressosirup ganz einfach selber herstellen können, erfahren Sie auf: [www.HerrGruenkocht.de](http://www.HerrGruenkocht.de)





# Keksspecial 2013



Vegane Orangen-Öl-Kekse



# Keksspecial 2013

## Vegane Orangen-Öl-Kekse circa 25 Stück

### Teig

160 g Mehl  
100 ml Bio-Rapsöl  
50 g Zucker  
50 g gemahlene Mandeln  
1 unbehandelte Orange  
20 g Orangeat

### Verzierung

25 Stücke Orangeat

### Zubereitung

#### Teig

Mehl, Rapsöl, Zucker, gemahlene Mandeln, fein geriebene Schale der Orange, fein geriebenes Orangeat (mit Mörser, Mixstab o. ä. zerkleinern) in eine Schüssel geben und gut vermischen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Danach den Teig zu einem Laib formen (etwa 3 cm hoch und 4 cm breit). Dann circa 1 cm breite Stücke abschneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Ofen auf 170° (Umluft) vorheizen.



Das Blech auf die mittlere Schiene schieben und circa 12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

#### Verzierung

In die noch warmen Kekse jeweils ein Stück Orangeat drücken (siehe Abbildung). Wenn die Kekse abgekühlt sind, halten die Orangeat-Stücke tadellos.

#### Tipp

Stellen Sie Ihr Orangeat mit Bio-Orangen selber her. Das ist ganz einfach. Wie das geht, erfahren Sie im Kochlabor auf: [www.HerrGruenkecht.de](http://www.HerrGruenkecht.de)





# *Keksspecial 2013*



Spekulatius-Kipferl mit Orangenstaub





# Keksspecial 2013

## Spekulatius-Kipferl mit Orangenstaub circa 35 Stück

### Teig

- 150 g Weizenvollkornmehl
- 140 g Butter
- 1 Eigelb
- 60 g Rohrohrzucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Kakao
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Anissamen
- 4 Nelken

### Verzierung

- 1 gehäufte EL Orangeat
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Puderzucker

### Zubereitung

#### Teig

Mehl, weiche Butter, Eigelb, Rohrohrzucker, gemahlene Mandeln und Kakao in eine Schüssel geben. Zimt, Orangeat und Nelken mit dem Mörser zu Pulver zerreiben und ebenfalls dazugeben. (Sie können alternativ auch circa 2 TL fertiges Spekulatiusgewürz nutzen).



Die Zutaten mit der Hand gut verkneten, bis ein glänzender Teigkloß entsteht. Diesen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer Schneidefläche zu einem Laib von 5 (Breite) mal 1,5 cm (Höhe) formen. Stücke von circa 1 cm abschneiden, in die typische mondsichelförmige Kipferlform bringen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Bei 160° (Umluft) auf mittlerer Schiene circa 12 Minuten backen. Orangeat, Zimt und Puderzucker zu Staub zermahlen und die abgekühlten Kipferl vorsichtig darin wälzen.

### Tipp

Stellen Sie das Spekulatiusgewürz selbst her. Das ist nicht schwer. Es hat ein wunderschönes Aroma und die ganze Wohnung duftet herrlich.

Lassen Sie die Kipferl eine Weile abkühlen, dann sind Sie nicht mehr so empfindlich und zerbrechen nicht.

Stellen Sie Ihr Orangeat mit Bio-Orangen selbst her. Das ist ganz einfach. Wie das geht, erfahren Sie im Kochlabor auf: [www.herrgruenkocht.de](http://www.herrgruenkocht.de)





# *Keksspecial 2013*



Erdnuss-Feigen-Kekse



# Keksspecial 2013

## Erdnuss-Feigen-Kekse circa 24 Stück

### Teig

250 g Mehl  
1 Ei  
75 g Zucker  
150 g Butter

### Belag

100 g Erdnüsse aus der Schale  
60 g Rohrohrzucker  
100 g Feigenmarmelade  
20 g Butter

### Zubereitung

#### Teig

Mehl, weiche Butter, Ei und Zucker in eine Schüssel geben. Den Schüsselinhalt zu einem glänzenden Teigkloß verkneten. Diesen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem Nudelholz zwei Streifen von je 20 mal 10 mal 1 cm auswalken. Formen Sie an allen vier Rändern der Streifen einen kleinen Rand, damit der Belag später nicht weglaufen kann.



#### Belag

Erdnüsse, Rohrohrzucker, Feigenmarmelade und Butter in einen Topf geben und kurz unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse auf den beiden Teigstreifen verteilen. Bei 170° (Umluft) auf mittlerer Schiene circa 15 Minuten backen.

**Wichtig:** Gut abkühlen lassen!

Die oberen Enden der Teigplatte wegschneiden. Wenn die seitlichen Ränder zu breit sind, können Sie diese natürlich auch zurechtschneiden. Dann die Teigplatte in circa 1,5 cm breite Streifen schneiden.

#### Tipp

Ich habe Feigenmarmelade verwendet. Sie können sie auch durch Aprikosen- oder Orangenmarmelade ersetzen.

Natürlich können Sie mit dem gleichen Teig und Belag andere Kekiformen wie zum Beispiel Cookies herstellen.



# Keksspecial 2013



Pistazienecken & Walnussecken



# Keksspecial 2013

## Pistazien- & Walnussecken circa 36 Stück

### Teig

150 g Vollkornweizenmehl  
60 g Rohrohrzucker  
70 g Butter  
1 Ei

### Belag Pistazienecken

25 g gehackte Pistazien  
20 gehackte Mandeln  
50 g Butter  
1 EL Sahne  
1 TL Zitronensaft  
50 g Rohrohrzucker

### Belag Walnussecken

50 g grob gehackte Walnüsse  
20 gehackte Mandeln  
50 g Butter  
1 EL Sahne  
1 TL Zitronensaft  
50 g Rohrohrzucker

### Verzierung

50 g Blockschokolade zartbitter  
50 g Blockschokolade weiß



### Belag

Die Zutaten für jeden Belag in je einen kleinen Topf geben und kurz aufkochen lassen.

### Teig

Mehl, weiche Butter, Rohrohrzucker in eine Schüssel geben. Den Schüsselinhalt mit der Hand gut vermischen, bis ein glänzender Teigkloß entsteht. Diesen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit dem Nudelholz den Teig zu einem circa 5 mm hohen Rechteck auswalken.

Die Nussmassen je auf einer Hälfte verteilen. Bei 170° auf mittlerer Schiene circa 20 Minuten backen. Erkalten lassen.

Die erkaltete Teigplatte in 5 cm breite Streifen und dann in Quadrate schneiden, die Sie wiederum in Dreiecke teilen. Blockschokolade mit dem Messer zu Spänen hobeln und in einen Topf geben. Diesen über einem Wasserbad erwärmen. Die Ecken der Pistazien-Ecken in die weiße, die Ecken der Walnussecken in die Zartbitter-Blockschokolade tauchen (siehe Abbildung).





# Keksspecial 2013



JimJims – Mürbeteigkekse mit Espresso-Haselnuss-Füllung



# Keksspecial 2013

## JimJims – Mürbeteigkekse mit Espresso-Haselnuss- Füllung circa 12 Stück

### Teig

200 g Mehl  
60 g Zucker  
120 g Butter  
1 EL Kakao

### Füllung

50 g Butter  
30 g Puderzucker  
1 EL espressopulver  
50 g gemahlene Haselnüsse

### Zubereitung

#### Teig

Mehl, weiche Butter, Zucker in eine Schüssel geben. Den Schüsselinhalt mit der Hand gut vermischen, bis ein glänzender Teigloß entsteht. Diesen für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in teilen. Einer Hälfte 1 EL Kakao zugeben und gut verkneten, bis der Teig schön braun ist. Aus den Teighälften zwei Barren formen, diese aufeinanderlegen und andrücken.



Diese Kombination ist ungefähr 11 mal 5 cm groß. Mit einem scharfen Messer nun circa 8 mm breite Stücke schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Bei 170° auf der mittleren Schiene circa 12 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

#### Füllung

Weiche Butter, Puderzucker, espressopulver und gemahlene Haselnüsse gut vermengen und jeweils einen Keks damit belegen. Einen anderen Keks drauflegen und etwas andrücken.

#### Tipp

Experimentieren Sie mit anderen Füllungen. So könnten Sie anstatt espressopulver und Haselnüssen zerriebene getrocknete Früchte wie Cranberries, Aprikosen oder Himbeeren dazugeben.



## *Keksspecial 2013*

© Alle Inhalte, Bilder und Texte Herr Grün kocht. Falls Sie Fragen oder Anregungen haben, dann senden Sie gerne ein Mail an: [hallo@HerrGruenkocht.de](mailto:hallo@HerrGruenkocht.de).

Herr Grün kocht ■ Manfred Zimmer ■ Wieckstraße 10 ■ 22527 Hamburg ■ 040 76 90 27 32  
[www.HerrGruenkocht.de](http://www.HerrGruenkocht.de)