

Klassische Spiralkekse mit verschiedener Umhüllung

Zutaten (ca. 24 Plätzchen)

Grundteig

280 g Mehl
180 g Butter
90 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Dunkler Teig

2 EL Kakao
evtl. 1 EL Milch
nach Belieben Rum oder Zimt

Pistazien, Kokosflocken, gefriergetrocknete Himbeeren



Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten des Grundteiges einen Mürbeteig zubereiten und anschließend halbieren.
- 2 Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, etwas Milch und je nach Belieben mit Zimt oder Rum verkneten.
- 3 Den Teig für 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank geben (wenn es schnell gehen muss, dann ab in den Gefrierschrank für 30 Minuten).
- 4 Beide Teige auf Frischhaltefolie jeweils zu einem ca. 4 mm dicken Rechteck ausrollen. Dank der Folie lässt sich der Teig gut auf den anderen legen.
- 5 Mit dem Teigroller nochmals leicht über die beiden aufeinander liegenden Teigschichten rollen, so dass sich diese gut verbinden. 6 Von der langen Seite her zu einer Rolle eng aufrollen.

Schnelle Variante

Die Rollen mit Eiweiß bestreichen und in den Pistazien und den Kokosflocken wälzen. Dann in etwa 8 mm dicke Plätzchen schneiden und für ca. 10 Minuten bei 180 °C in den Ofen. Bei den Himbeeren funktioniert das leider nicht. Diese werden sehr dunkel und schmecken verbrannt.

Perfekte Variante

Damit die Pistazien die saftig grüne Farbe und die Kokosflocken weiß bleiben, sollten die Plätzchen zuerst ohne Verzierung gebacken werden. Die abgekühlten Plätzchen werden dann am Rand mit Zuckerguss bestrichen und in Pistazien, Kokosflocken und den zerkleinerten Himbeeren gewälzt. So bekommt nicht nur perfekt aussehende Plätzchen, sondern auch drei ganz unterschiedlich schmeckende Varianten.