Champignonkekse

Die Champignonkekse sehen täuschend echt aus. Ein Rezept, das staunen lässt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
250 g	Margarine (Zimmertemperatur)
340 g	Speisestärke
1 Packung	Vanillepuddingpulver
270 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Backkakao

Zubereitung

1. Für die Champignonkekse den Staubzucker und den Vanillezucker mit den Eiern verrühren. Dann die Margarine hinzufügen und alles mit den Knethaken des Mixers miteinander vermengen.

2. Jetzt die Speisestärke mit dem Vanillepuddingpulver vermengen und hinzufügen. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzusieben und die Masse zu einem glatten Teig verkneten (am besten mit den Händen). Der Teig sollte nun ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten.

3. Nun den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier

auslegen.

4. Als nächstes aus dem Teig ca. 30g schwere Kugeln formen und auf das Backblech setzen.

5. Dann eine leere Flasche nehmen, die Öffnung in etwas Kakaopulver tauchen, abklopfen und leicht in die Kugeln drücken, sodass der Stiel der Champignons entsteht.

6. Die Kekse ca. 20 Minuten fertig backen und auskühlen lassen. Die Champignons sind von der Teigbeschaffenheit eher ein Mürbeteig/Sandgebäck und von Grund auf etwas trockener. Die Masse ergibt ca. 40-45 Stück.

Tipp

Die Champignonkekse sehen am besten aus, wenn sie beim Backen nicht dunkel werden. Sollte dies der Fall sein, sollte man die Ofentemperatur etwas regulieren.