Maroni-Kekse

Das Rezept für Maroni-Kekse mit feiner, köstlicher Füllung sollte man unbedingt probieren. Die leckeren Kekse sind eine tolle Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

für den Teig

430 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Salz
115 g	Butter
2 Stk.	Eier
60 ml	Olivenöl
2 EL	Wasser (eiskalt)

für die Füllung

350 g	Maroni (geschält und gegart)
130 g	Zucker
3 EL	Rum
1 EL	Espresso
1 TL	Vanilleextrakt
1.5 TL	Zimt
1 EL	Kakaopulver
1 Prise	Salz
130 g	Zartbitterkuvertüre (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Maroni-Kekse** das Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die kalte Butter, Eier, Olivenöl und Wasser zugeben, zu einem glatten Teig verarbeiten. In vier Teile teilen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kühlen lassen.

2. Jetzt die Füllung zubereiten, dazu mit allen Zutaten außer die geriebene Schokolade zu einer glatten Masse pürieren. Die geriebene Schokolade unterrühren.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und zirka 8-10 cm große Kreise ausstechen. Etwa einen Teelöffel auf die untere Hälfte geben, die Ränder mit Wasser befeuchten, eine Hälfte über die Füllung schlagen und fest drücken.

4. Die Maroni-Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze zirka 15 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen und sofort in Staubzucker wälzen.

Tipp

Für die Maroni-Kekse den Teig 10 Minuten vor dem Ausrollen aus dem Kühlschrank nehmen, dann entstehen keine Risse.