

Bunte Kekse

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Kühlzeit: 1–2 Stunden
Backzeit: 10–12 Minuten
Backofen: 200 °C Ober-/Unterhitze

Zutaten für ca. 20 große Kekse

320 g Mehl
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g kalte Butterstückchen
1 Ei

Für die Glasur

1 Eiweiß
1 Prise Salz
230 g Puderzucker
Zitronensaft oder Wasser
Lebensmittelfarbe

1. Alles gründlich vermischen. Teig mit kühlen Händen eher zusammendrücken als durchkneten. Teig für 1–2 Stunden kalt stellen. Dann den Teig ausrollen, Kekse ausstechen und 10–12 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen.

2. Eiweiß mit Salz weißschaumig schlagen. Gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und alles weiter steif schlagen, bis sich Spitzen bilden (dauert 5–10 Min.).

3. Zum Schreiben die Glasur mit etwas Zitronensaft oder Wasser und nach Belieben mit Lebensmittelfarbe verrühren. Zum Überziehen der Kekse die Glasur weiter verdünnen. Glasur zum Überziehen hat die richtige Konsistenz, wenn man einen Löffel kurz in die Glasur taucht. Die Spuren vom Löffel in der Glasur sollten innerhalb von 20 Sekunden wieder zusammenfließen, zum Schreiben nach 30 Sekunden.



Tipp: Angerührte Glasur in der Schüssel nicht antrocknen lassen, da sie sonst klumpig wird! Am besten ein feuchtes Küchenpapier direkt auf die Glasur legen. Zum Verdünnen zur Glasur immer nur wenig Zitronensaft bzw. Wasser hinzufügen und dann prüfen.

Weitere Saucen zum Dekorieren und Verzieren

Schokoglasur

60 g Schokolade zerkleinern und in 1 ½ Minuten bei 360 Watt in der Mikrowelle schmelzen. Etwas stehen lassen und umrühren. Gegebenenfalls noch mal für 30 Sekunden erwärmen.

Fruchtsauce

125 g weiches Obst (Mango, Himbeeren, Erdbeeren etc.) mit 1 EL Puderzucker im SuperSonic® Turbo zerkleinern. Gegebenenfalls durch ein Haarsieb streichen, um die Kerne zu entfernen.

Crema di Balsamico

500 g Balsamico Essig mit 100 g Zucker in einem Kochtopf bei mittlerer Temperatur solange erhitzen, bis der Essig eine sirupartige Konsistenz erhalten hat.

Dekozauber

Verzieren leicht gemacht



Tupperware®

Dekozauber

Der Dekozauber von Tupperware® ist die einfache Möglichkeit Kuchen, Kekse und Torten, aber auch Teller, Desserts und Gerichte zu dekorieren und richtig in Szene zu setzen – egal ob mit Fruchtsaucen, Schokolade, Glasuren, Eiweißspritzglasur (Royal Icing), Essigbalsam, Senf oder Ketchup.

- 1 Doppel-Lasche
- 2 Verschlusskappe mit Griff
- 3 Inhalt und Menge ist gut erkennbar
- 4 Standfuß
- 5 Flexibles Silikon
- 6 Geformt wie ein Stift
- 7 Inhalt 65 ml
- 8 Kleine Öffnung zum Schreiben und Dekorieren



Handhabung

So ist der Dekozauber einsatzbereit: Silikonschreiber ohne Verschlusskappe mit der Spitze nach unten in den Standfuß stellen. Gewünschte Masse einfüllen – maximal bis zum „e“ vom Tupperware® Logo. Verschlusskappe einsetzen. Dazu mit Daumen und Zeigefinger eine Lasche festhalten (1). Verschlusskappe schräg unter den Rand in den Silikonschreiber hineindrücken (2). Gleichzeitig an der anderen Seite an der Lasche ziehen und die Verschlusskappe gerade kippen, sodass der Rand vom Silikonschreiber die Verschlusskappe umschließt (3). Zum Auseinandernehmen an einer Seite die Lasche ziehen und mit dem Daumen die Silikonlasche über die Kappe nach unten drücken.



Verwendung

So wird mit dem Dekozauber dekoriert:

- Die Verschlusskappe schließt den Silikonschreiber luftdicht ab, sodass durch kontrolliertes Drücken der Inhalt gleichmäßig in einem „Faden“ heraus kommt.
- Besonders praktisch ist der Standfuß. So kann der Dekozauber zwischendurch abgestellt werden und der Tisch bleibt sauber. Außerdem fließt der Inhalt so nach unten und der Dekozauber bleibt immer zum Schreiben bereit.
- Mit dem Dekozauber kann direkt auf Teller oder Platten geschrieben werden. Er wird dabei wie ein Stift gehalten.
- Beim Dekorieren von Kuchen oder Torten sollte der Dekozauber höher gehalten werden und nicht direkt darauf. Dann erst etwas von der Glasur herausdrücken, sodass ein Faden entsteht und diesen mehr auf die Torte legen als schreiben, damit die Oberfläche schön bleibt.

Reinigung

- Schokolade fest werden lassen. Dann diese im Dekozauber zerdrücken und einfach als Schoko-Krümel herausschütten und wieder verwenden.
- Am besten immer sofort nach Gebrauch! Dann löst sich alles ganz einfach im Spülwasser auf. Zum Schluss mit klarem Wasser nachspülen.

Aufbewahrung

Bevor der Dekozauber verstaut wird, sollte er sauber und trocken sein. Silikonschreiber, Verschlusskappe und Standfuß separat aufbewahren und nicht zusammensetzen.