

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Weihnachtliche Teebeutelkekse

Zutaten

125 g Margarine
250 g Mehl
125 g feinsten Zucker
1 Prise Salz
1 etwas Zimt oder Lebkuchengewürz
2 EL Mandelmilch
1 Tafel Lieblingsschokolade, z. B.
VIVANI Feine Bitter, Feine Vollmilch
oder Winter

So wird's gemacht

01 Margarine, Mehl, Zucker, Salz und Zimt oder Lebkuchengewürz mit den Knethaken des Rührgerätes vermengen.

02 Die Mandelmilch dazugeben und solange kneten, bis ein fester Mürbeteig entsteht. Den Teig für ca. 1,5 Stunden kaltstellen.

03 Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

04 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und Kekse mithilfe eines Lineals in Form von Teebeuteln ausschneiden (oder eine passende Schablone anfertigen).

05 Mit einem Schaschlik-Spieß ein Loch für den Faden in die Kekse drücken. Auf die vorbereiteten Backbleche legen.

06 Im Ofen 10–12 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

07 Nach Belieben einen Bindfaden durch die Kekse fädeln.

08 Anschließend die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Kekse in die Schokolade tauchen oder mit einem Pinsel bestreichen. Auf einem Gitter trocknen lassen.