

KEKSE MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA



ZUTATEN

- 300 g Weichweizenmehl Typ „00“
- 50 ml natives Olivenöl
- 100 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 1 Eigelb
- ½ Vanilleschote
- 10 g Hefe für Gebäck
- 1 Prise grobes Salz
- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Schlagen Sie ein paar Minuten lang die Eier und das Eigelb mit dem Zucker, fügen Sie beim Verrühren das native Olivenöl, die Vanille und die geriebene Zitronenschale hinzu.

Sieben Sie das Mehl und die Hefe, geben Sie Salz hinzu, verrühren Sie alles mit dem Ei-Zucker-Gemisch und kneten Sie das Ganze zu einem Teig. Wenn der Teig glatt und einheitlich ist, umwickeln Sie ihn mit Frischhaltefolie und lassen Sie ihn eine halbe Stunde lang im Kühlschrank ruhen.

Rollen Sie den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett aus, bis er eine Dicke von einem halben Zentimeter aufweist. Stechen Sie mit einer Form runde Kekse aus. Ritzen Sie die Oberfläche der Kekse mit den Zinken einer Gabel ein.

Legen Sie die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, achten Sie jedoch darauf, diese nicht zu eng aneinander zu legen, und backen Sie sie für 15 Minuten im vorgeheizten statischen Backofen bei 180 °C.

Nach beendetem Backvorgang nehmen Sie sie aus dem Backofen und lassen Sie sie auskühlen.

Dekorieren Sie sie mit Zuckerperlen und Zuckerguss.



mipaaf
Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

KAMPAGNE FINANZIERT DURCH
DIE EUROPÄISCHE UNION
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

