Goldene-Milch-Kekse



Diese Woche ist ein neues Buch ins Haus geflattert: „Fika. Kaffeepause auf Schwedisch“ vom ZS Verlag. Demnächst will ich es euch noch vorstellen. Aber heute gibt es erstmal ein Rezept daraus.

Da ich zurzeit in jeder freien Minute am Computer sitze und übersetze, habe ich einfach kaum Zeit (und schon gar keine innere Ruhe) zum Backen. Aber so ganz ohne geht es auch nicht, also musste was Schnelles, Unkompliziertes her.

Die Kekse sind – Überraschung – eine Abwandlung der Mürbeteigkekse im Buch. Milo Kalén schreibt zu ihrem Grundrezept, der Teig eigne sich für allerlei Kekse und sei der „perfekte Teig zum Experimentieren“. Das ist ja mein Stichwort und da ich schon lange dem Trend der „Goldenen Milch“ auf dem Blog Tribut zollen wollte (ich finde dieses Getränk megalecker!), wollte ich Goldene-Milch-Kekse mit

Kurkuma, Ingwer und Zimt backen.



Da Naschkater und ich immer versuchen, den Zucker zu reduzieren und offenbar schon etwas entwöhnt sind, fanden wir

die Kekse etwas zu süß, den Zucker würde ich persönlich also um 40-50 g reduzieren. Aber ansonsten bin ich schwer begeistert von diesen aromatischen Keksen, die wunderbar buttrig schmecken und dank der Gewürze nach „Goldener Milch“. =)

Für ca. 80 Kekse:

250 g Butter
(eine ½ Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen)
250 g Dinkelmehl
60 g Kartoffelstärke
180 g Zucker (oder 130 g)
½ TL Backpulver
1 TL Kurkumapulver
1 TL gemahlener Ingwer
1 TL Zimt

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Butter dabei etwas zerkleinern. Mit den Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine kneten, bis die Zutaten binden. Noch kurz auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand durchkneten.
Den Teig halbieren, 2 gleich dicke Rollen formen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
Den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen, zwei Bleche mit Backpapier belegen und die Rollen zu gleichmäßig dicken Keksen schneiden. Mit etwas Abstand auf die Bleche legen (sie laufen ein Stück auseinander!) und etwa 12 Minuten backen.
Auf dem Blech abkühlen lassen und luftdicht verpacken.



Kennt ihr „Goldene Milch“? Wie steht ihr zu diesem Getränk – yay oder nay?
Schreibt mir doch eure Erfahrungen und vielleicht auch

Hausrezepte!

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith