# Kleine Last- minute- Geschenke aus der Küche: Gewürzschokoladengefüllte Tannenbaumkekse



Er ist da: der Tag vor Weihnachten! Jetzt wird es höchste Zeit, die Geschenke einzupacken oder die letzten zu besorgen, wie ich es gestern leider tun musste.
Normalerweise bin ich total organisiert und wirklich früh dran, habe deswegen Wochen vor Weihnachten ganz entspannt alle Geschenke beisammen und muss mich nicht kurz vor knapp ins Gewühl stürzen. Ich war gestern Abend wirklich fassungslos, wie voll die Stadt ist!

Da bietet es sich doch an, last- minute- Geschenke selbst zu machen.
Gerade an den Weihnachtestagen, wenn alle in die Heimat anreisen, finden ja oft Treffen im Freundeskreis statt. Und wer da gerne Kleinigkeiten verteilt, der kann zum Beispiel ganz fix diese gefüllten Tannenbäume backen. Oder mit etwas mehr Farbe oder Kleinigkeiten auch Weihnachtsbäume daraus

machen.

Ich habe mein Basisrezept für Ausstechteig verwendet und in die geschmolzene Schokolade noch ein bisschen Lebkuchengewürz getan, damit es weihnachtlich schmeckt.
Man kann natürlich auch Nugat zu Füllung nehmen oder eine andere Schokolade, je nach Vorliebe! ;)

**Keksteig:**
200 g Mehl
80 g kalte Butter in Flöckchen
80 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.
Backofen auf 175° C vorheizen, Bleche mit Backpapier auslegen.
Den Teig auf bemehlter Fläche ½ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen oder gleichmäßige, spitzwinklige Dreiecke schneiden.
Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis sie ganz leicht goldbraun sind.

**Füllung:**
100 g dunkle Schokolade
2 TL Butter
1 TL Keks- oder Lebkuchengewürz

Die Schokolade mit der Butter schmelzen und die Gewürze einrühren. Etwas abkühlen lassen.
Auf die erkalteten Kekse geben und gut verteilen, aber einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Ruhig noch etwas stehen lassen, dann vorsichtig einen zweiten Keks darauf setzen und ganz leicht andrücken.

**Deko:**
Puderzucker
Rum

grüne Lebensmittelfarbe

sonstige Deko nach Belieben

Aus einigen Esslöffeln Puderzucker, ein paar Teelöffeln Rum und etwas grüner Farbe einen spritzfähigen Guss anrühren. Diesen in eine kleine Flasche mit Tülle geben oder in einen kleinen Spritzbeutel und die Bäume mit grünen Linien verzieren oder sie mit einem Pinsel ganz grün anmalen. Nach Belieben mit bunten Kügelchen oder Glitzer verzieren. (Ich bin da eher Puristin.)[nurkochen]



Ich wünsche euch besinnliche Weihnachtstage im Kreis eurer Lieben mit herrlichem Essen und genussreichen Stunden!

Eure Judith

---

# Buttergebäck zum Ausstechen.

# Ein Basisrezept für individuelle Kekse

Ich nutze ja jeden Vorwand, um backen zu können. Und ich schenke leidenschaftlich gerne. Am liebsten natürlich Selbstgemachtes aus der Backstube, so lässt sich beides nämlich perfekt verbinden.
Ich kaufe auch gerne. Am liebsten Backzubehör jeder Art.
In der letzten Zeit habe ich aber noch ein spezielles Faible entwickelt: Keksausstecher.



Ich

kann einfach nicht widerstehen, wenn ich irgendwo süße Eulen, Katzen oder Elefanten sehe; es gibt sooo viele tolle Formen! Mit dem Argument, dass man sie ja immer mal brauchen kann, gerade für individuelle und persönliche Geschenke, konnte ich mich bisher jedes Mal spielend selbst zum Kauf überreden.
Und so zog in letzter Zeit öfter der Duft von rosa Elefanten, mürben Kätzchen oder knusprigen Wölkchen durch meine Wohnung und erfreute die Gaumen so einiger Naschkatzen in meinem Bekanntenkreis.



Auch heute kühlt wieder ein Butterteig im Kühlschrank und wartet darauf, ausgerollt, verwandelt und in den Ofen gesteckt zu werden.
Bevor ich mich ans Werk mache, teile ich noch schnell mein Basisrezept mit euch. Der Teig lässt sich toll verarbeiten und schmeckt erstaunlich gut nach Buttergebäck, auch wenn verhältnismäßig wenig Butter drin ist. Ich verwende zudem gerne ein wenig Keksgewürz, um den Geschmack abzurunden, zum Beispiel das bio-*Keksgewürz „ginger and bread“* von Herbaria.

**Zutaten:**

200 g Mehl
80 g kalte Butter in Flöckchen
80 g Puderzucker
1 Eiweiß

1 Prise Salz
1 TL Gewürz nach Belieben
[z.B. gemahlenen Ingwer, Zimt oder eine Mischung]

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten und in Folie 1 Stunde kalt stellen.
Backofen auf 175° C vorhzeizen, Bleche mit Backpapier auslegen.
Den Teig auf bemehlter Fläche ½ cm dick ausrollen und beliebige Formen ausstechen.
Auf mittlerer Schiene 8-10 Minuten backen.



**Kekse in allerlei Form sind ein perfektes, individuelles Geschenk!**
Ein Musikfan bekommt Gitarren, eine Tierliebhaberin ihren Lieblingsvierbeiner. Zu einer Hochzeit habe ich schon mal Brautpaar-Kekse mit roten Herzen dazu der Braut geschenkt. Die konnte sie dann als kleines Give-away an alle Gäste verteilen. Leider habe ich nur ein einziges, suboptimales Foto davon, aber man bekommt eine Vorstellung:







Ich stürze mich nun ins Keksglück und danach in selige Knabberei. Habt einen genussvollen Tag – hoffentlich auch mit Keksen, eure Judith ♥