

## Gevulde Koeken (gefüllte Kekse) aus Holland



### Zutaten

#### Für den Teig

- 300g Weizenmehl
- 150g Butter (kalt)
- 80g heller Rohrzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 - 3 EL kaltes Wasser

#### Für die Füllung (wenn Ihr die Mandelpaste selbst macht)

- 100g gemahlene Mandeln (ohne Haut, also die ganz hellen)
- 100g feinsten Backzucker (weiß)
- 1/2 Ei oder 1 - 2 EL Milch oder Pflanzendrink
- abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone

#### Für die Füllung (wenn Ihr Marzipan-Rohmasse verwenden möchtet)

- 100g Marzipan-Rohmasse
- 1 EL Milch oder Pflanzendrink
- abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone
- **Zum Dekorieren**
- 1 Ei zum Bestreichen
- 10 - 30 gehäutete Mandeln

### Zubereitung des Teigs:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Ei auf die Mehlmischung geben. Alles mit Küchenmaschine oder Mixer schnell zu einem Teig verrühren. Wenn sich der Teig nicht gleich zusammenfügt, gebt noch esslöffelweise kaltes Wasser dazu. Bitte nicht zu lange rühren! Wenn noch Zuckerkrystalle im Teig zu sehen sind, ist das nicht schlimm. Teig ein bisschen flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

### Zubereitung der Mandelfüllung:

#### Die schnelle Version:

100g Marzipanrohmasse mit 1 EL Milch oder Pflanzendrink verkneten. Zitronenschale von etwa 1/4 Bio-Zitrone abreiben und dazugeben.

#### Und so macht Ihr die niederländische Mandelpaste "Amandelspijs"

100g gehäutete gemahlene Mandeln (gibt es bei den Backzutaten schon fertig zu kaufen, meistens als 100 Gramm-Packung) mit 100g weißem Zucker und 1 - 2 EL Mandeldrink und der Schale einer 1/4 Bio-Zitrone verrühren, bis sich die Masse zusammenfügt. In den niederländischen Rezepten wird statt Milch gerne Ei verwendet, aber ich finde die Vorstellung mit Milch oder Pflanzendrink angenehmer. Ich habe Mandelmilch genommen, weil es so schön passt. Die Mandelpaste auch für mind. 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Ich hatte Teig und Mandelfüllung schon am Vortag gemacht, das ist kein Problem.

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Teile teilen. Beide Teile kurz durchkneten und (nacheinander) auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2-3 Millimeter dick ausrollen. Die erste Hälfte des Teiges werden die unteren Keksteile. Dafür mit einem runden Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen und die Teigkreise aufs Backblech legen.

Meine Kreise hatten einen Durchmesser von etwa 6 cm und der komplette Teig hat für 20 Teigkreise ausgereicht, also für 10 Kekse.

Von der Mandelpaste/Marzipanmasse etwa eine walnussgroße Menge zwischen den Händen zu einer Kugel rollen, etwas flach drücken und auf den Teigkreis legen. Lasst dabei ein bisschen Platz zum Rand.

Den restlichen Teig ausrollen und die gleiche Anzahl an Kreisen ausstechen. Die Ränder der Teigkreise, die schon auf dem Blech liegen, mit Wasser befeuchten und die Kekse mit den restlichen Teigkreisen bedecken, dabei die Ränder leicht andrücken. Damit Ober- und Unterseite gut zusammenhalten und der Rand hübsch wird, könnt Ihr rundum mit einer Gabel ein Muster eindrücken.

Kleiner Tipp: Drückt die Oberseiten nach dem Ausstechen ganz leicht in den Handflächen zusammen. Dann werden sie minimal größer und decken die Unterseite inklusive Füllung gut ab.

Ein Ei mit einer Gabel verquirlen und die Kekse bestreichen. Mandeln in die Mitte des Kekses drücken. Die Kekse/Küchlein im Ofen ca. 30 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

Auf einem Rost abkühlen lassen, wenn Ihr es aushaltet :-)