heute gibt es...

Leoparden Kekse



<u>Zutaten</u>: (für ca. 40 Kekse)

- 250g Mehl
- 125g weiche Butter
- 125g Puderzucker
- 1 Ei
- 1/2 TL gestrichener TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL geriebene Zitronenschale (ca. 1/2 Bio-Zitrone)
- 3-4 TL Kakaopulver
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche

<u>Zubereitung</u>:

1. Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver zu einem glatten Teig kneten.
2. Ca. 2/3 des Teiges zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.
3. Zum restlichen Teig 1 TL Kakaopulver dazugeben und so lange kneten, bis die Masse eine einheitliche, hellbraune Farbe hat. Die Hälfte wird abgetrennt und ebenfalls in Frischhaltefolie gewickelt.
4. Nun in den verbleibenden Teig 2-3 TL Kakaopulver kneten, sodass dieser schließlich dunkelbraun wird. Anschließend auch in Frischhaltefolie verpacken.
5. Alle 3 Teigkugeln für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Nach der Kühlzeit die braunen Teige aus dem Kühlschrank nehmen, der helle Teig kann weiterhin darin gelagert werden.
7. Für die Leopardenflecken den dunkelbraunen Teig zu einem Rechteck ausrollen und den hellbraunen zu einer Rolle formen, wobei beide gleich lang sein sollten. Danach die Rolle bis auf eine Aussparung damit einrollen.
   Tipp: Für ein schöneres Muster am besten zwei Rollen in unterschiedlichen Dicken fertigstellen und eine kleine Menge dunkelbraunen Teig für einzelne Flecken beiseitelegen.





8. Die fertigen Rollen (siehe Tipp) in Frischhaltefolie einwickeln und für weitere 15 Minuten kühlen.
9. Backofen auf 175°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
10. Den hellen Teig etwa 0,5cm dick auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche ausrollen.
11. Nun die gekühlte Rolle in dünne Scheiben schneiden und diese auf den weißen Teig verteilen. Dazwischen können immer wieder kleine Stücke dunkelbrauner Teig gelegt werden, um später dunkle Flecken zu erhalten.
12. Anschließend etwas Frischhaltefolie darüber legen und mit dem Wellholz den Teig glatt rollen. Dieser sollte letztendlich wieder etwa 0,5cm dick sein.









13. Mit einem runden Keksausstecher Kreise ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.





Tipp: Da beim Ausstechen Teig übrig bleibt, der nicht wieder für ein Leo-Muster verwendet werden kann, könnt ihr diesen kurz verkneten und daraus marmorierte Kekse backen.





14. Die Kekse schließlich auf der mittleren Schiene für etwa 10-15 Minuten backen. Nach dem Abkühlen auf einem Kuchengitter können diese für mindestens 3 Wochen in einer Keksdose aufbewahrt werden.



