

Mix dir Freude meets Thermomix & Temial

Teebeutel-Kekse

| Mürbeteigkekse Kakao & Vanille | für jede Jahreszeit | mit Schwarztee Kakao-Vanille
| Rezept & Photos Michaela Tinapp

2 Portionen á 30 Stück

Zutaten und Zubereitung für den Mürbeteig:

85 g	Zucker
15 g	Vanillezucker, selbstgemacht
2-4 TL	Schwarztee „Kakao-Vanille“ oder anderer Geschmack
200 g	Butter, kalt, in Stücken
330 g	Mehl #405
1	Ei
1 Prise	Salz

für den dunklen Teig zusätzlich: 20 g Backkakao und 15 g Milch

für die Dekoration: je 100 g Schokolade weiß/zartbitter, ein TL Butter, Zuckerperlen, Dekoschnüre, Motivkarton, Schere ...

Zucker, Vanillezucker und Schwarztee 30 Sek. | Stufe 10 pulverisieren.

Alle anderen Zutaten hinzufügen und 25 Sek. | Stufe 5 mit Hilfe des Spatels zu einem Mürbeteig verarbeiten. Beim dunklen Teig ebenso verfahren.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Den Teig ganz kurz von Hand durchkneten und dünn ausrollen. Kekse mit einem Teebeutel-Ausstecher oder mit Hilfe einer Schablone ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und nacheinander bis zur gewünschten Bräune backen: Ober-/Unterhitze 180°C ca. 10-12 Min. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokolade je 4 Sek. | Stufe 7 zerkleinern und mit einem Stich Butter 3 Min. | 50°C | Stufe 1 schmelzen. Die Kekse damit verzieren und Zuckerperlen aufstreuen. Gut trocknen lassen.

Viel Freude beim Dekorieren: deiner Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!





Aus besten Zutaten zwei Mürbeteige herstellen: einen hellen „Vanilleteig“ und einen dunklen „Kakaoteig“. Der Teig ist mit fein gemahlenem Schwarztee „Kakao-Vanille“ aromatisiert.



Nach der Ruhezeit im Kühlschrank kann der Teig - am besten auf einer Teigunterlage - mit dem Nudelholz ausgerollt werden. Einige schwören dabei auf Frischhaltefolie, ich arbeite klassisch mit Mehl.



Für die Teebeutel-Kekse gibt es spezielle Ausstecherli zu kaufen, man kann aber auch eine Schablone selbst machen und ein kleines Loch mithilfe eines Strohhalmes setzen.



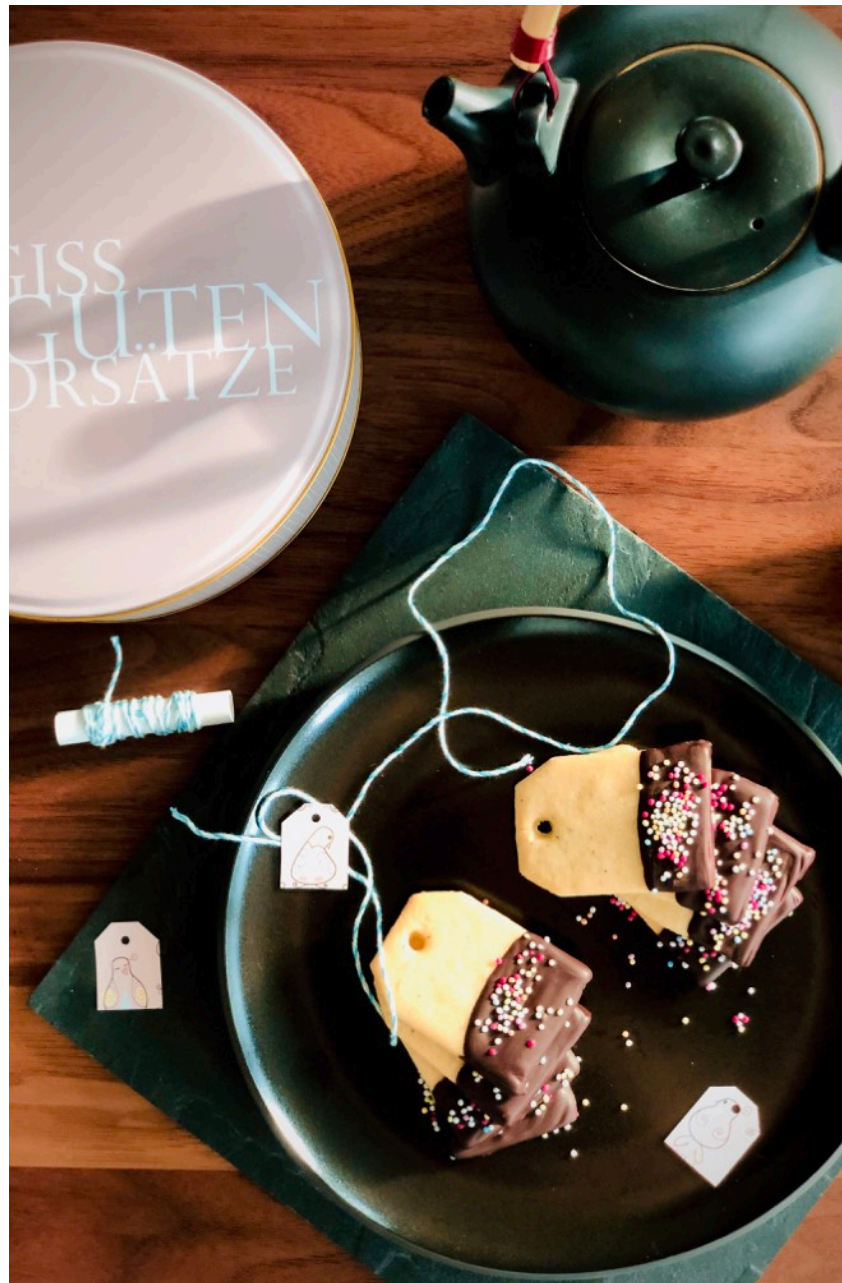
Die hellen Kekse werden mit Zartbitter-Schokolade, und die dunklen Kekse mit weißer Schokolade verziert. Auf die noch flüssige Schokolade werden Zuckerperlen aufgestreut. Alternativ können kleine Herzchen ausgestochen und eingefügt werden.



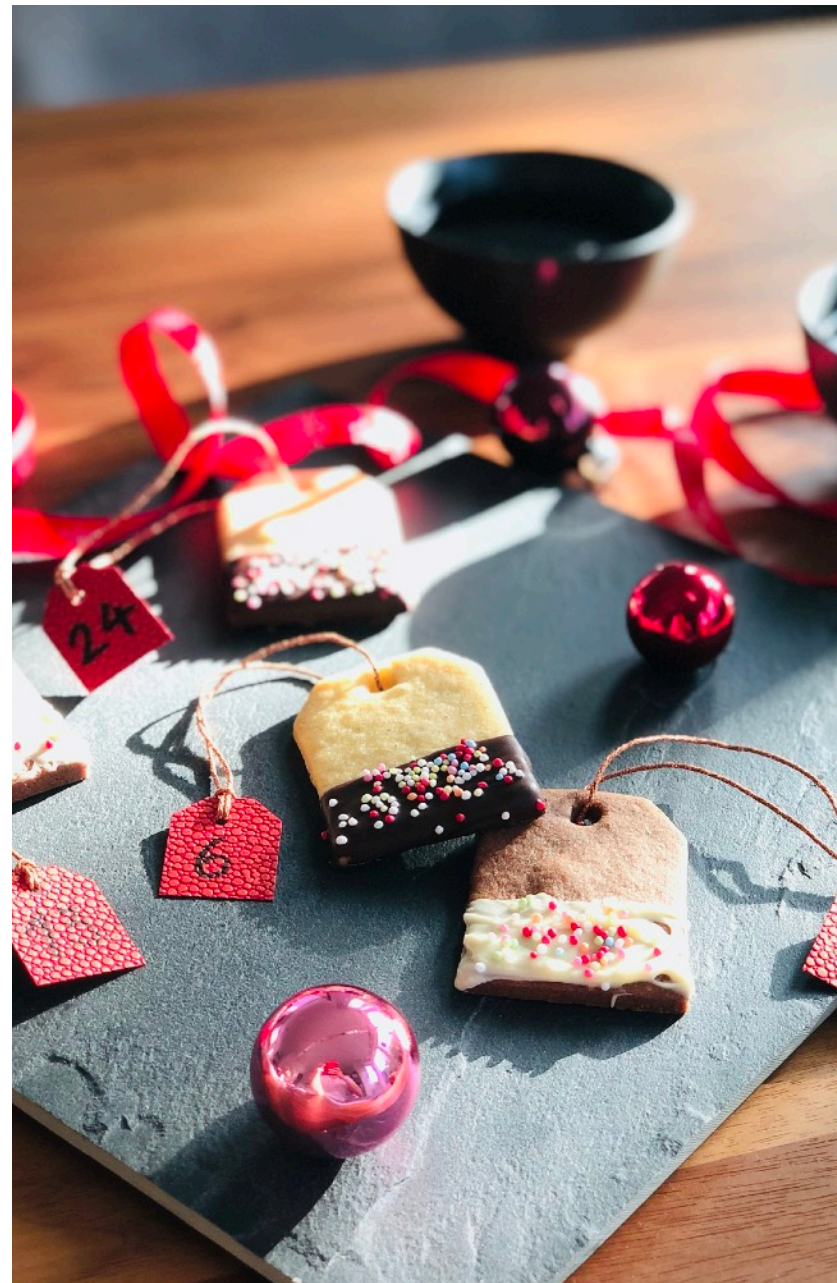
DIY - Do it yourself! Mit anderen Worten: ran an das Bastelmaterial. Für die Teebeutel-Anhänger werden buntes Tonpapier, eine Schere und dünne Dekokordel benötigt. Für die kleinen Löcher eignet sich am besten eine Lochzange, alternativ geht auch Tesa.



„Gemacht, um nach 3 Minuten 2000 Jahre Tradition zu schmecken.“ Gönn dir eine Auszeit vom stressigen Alltag und genieße eine wohltuende Tasse Tee. TEMIAL übernimmt die Arbeit und du kannst dich in Ruhe deiner Back- und Bastelleidenschaft widmen.



„Vergiss die guten Vorsätze!“
Insbesondere wenn es Kekse gibt. Du kannst im Alltag viel für dein Wohlbefinden und deine Ernährung tun, wenn du regelmäßig und ausreichend trinkst. Zu Wasser ist ungesüßter Tee die perfekte Alternative: ob warm oder kalt, und in vielen Geschmacksrichtungen.



Die Teebeutel-Kekse sind ein tolles Mitbringsel, gerade auch in der Vorweihnachtszeit. Es gibt viele tolle Tee-Accessoires bei TEMIAL, wie die petrolfarbene FLSK. Wen kennst du denn, der die TEMIAL gerne unterm Weihnachtsbaum liegen hätte?



Aus den Teebeutel-Keksen kann man einen leckeren Adventskalender basteln. Wenn aber die Kekse - so wie bei uns - schon aufgegessen sind, kann man wunderbar aus den Sachets von TEMIAL einen Adventskalender zaubern. | **Michaela Tinapp**