

Keksdose aus „Gallettes Bretonnes“

Zutaten für den Keks-Teig:

- 110g Zucker
- 200g Butter
- 1/3 TL Vanilleextrakt
- 1 Eigelb
- 1/4 TL Salz
- 290g Mehl 550
- 1 Eigelb
- 30-40ml Milch

Zutaten für das Baiser à la française:

- 1 Eiweiß (36-38g)
- 35g bis 40g Zucker
- 35g Puderzucker

Zutaten zum Basteln der Keksdose:

- 70-100g Zucker

Zubereitung

Zubereitung der Gallettes:

1. In einer Schüssel Butter und Zucker aufschlagen bis die Masse cremig ist. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben. Masse nochmals durchrühren.
2. Den fertigen Teig auf der Arbeitsplatte ca. 0,8cm dick ausrollen.
3. Aus dem Teig Kekse / Gallettes ausstechen. Mit einer Gabel das typische Galette-Muster auftragen.
4. Backofen vorheizen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen und mit den ausgestochenen Keksen bestücken. Die Gallettes mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bepinseln. Die Kekse bei 180 Grad Umluft 13 Minuten backen.

Zubereitung Baiser:

1. Das Eiweiß in der Küchenmaschine zu Eischnee aufschlagen (wer keine Küchenmaschine hat, benutzt einen Schneebesen oder den Handmixer). Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Die Masse stetig weiter aufschlagen, bis sie fest und weiß ist.
2. Zum Schluss wird Puderzucker in die Eischnee-Masse gegeben und alles erneut aufgeschlagen, bis die Baisermasse glänzend und fest in der Konsistenz ist.
3. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen.
4. Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen und kleine Baisers aufspritzen. Anschließend im Backofen ca. 1½ Stunden bei 100 Grad trocknen.

Achtung

Das Arbeiten mit Karamell ist NICHT für Kinder geeignet. Verbrennungsgefahr!

Tipps:

Tipp 1:

Der Teig sollte noch leicht klebrig sein, so lässt er sich einfacher ausrollen.

Tipp 2:

Nicht das ganze Karamell zum Basteln der essbaren Keksdose mit einem Mal zubereiten. Lieber mehrfach kleine Mengen verarbeiten. Das Karamell wird sonst zu dunkel und zu fest.

Tipp 3:

Zum Backen der Kekse / Galettes muss der Ofen vorgeheizt sein.

Tipp 4: Für ebenfalls perfekte Kekse kann man die ausgestochenen Rohlinge ungebacken einfrieren und später noch gefroren mit Eigelb und Milch bepinseln und backen.