Pfirsich Kekse mit Orange, Ricotta und Butter



> 30 Min. Aufwändig Vegetarisch

Zubereitung

1. Für die Keksfüllung den cremigen Ricotta mit Zucker, Vanilleschotenpaste und dem Abrieb einer Orange vermengen. Anschließend kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver vermischen und die Schüssel kurz beiseitestellen.
3. Weiche Butter mit Zucker verquirlen und mit den Eiern schaumig schlagen. Bevor das Mehl aus Schritt 2 zum Teig kommt, noch Milch und eine Prise Salz einrühren.
4. Nun das Mehl dazugeben und alles gut verrühren bzw. verkneten bis ein formbarer Teig entsteht.
5. Als Nächstes die Arbeitsfläche mit etwas Mehl einstreuen und den Teig anschließend zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Die Teiglinge zu Kügelchen formen und zum Backen auf ein Backblech legen.
6. Nun bei 165 °C für 12 Minuten in den Backofen geben.
7. Die fertig gebackenen Kekse auf der flacheren Unterseite mit einer Ausstechform aushöhlen und die Füllung aus Schritt 1 einfüllen. Nun einen zweiten Kekse nehmen und diesen andrücken.
8. Rote oder Orange Lebensmittelfarbe mit Wodka und Wasser aufrühren und damit die abgekühlten Pfirsich Kekse einpinseln. Abschließend die Pfirsichkekse in Zucker wälzen.

Tipp:
Um die Pfirsich Kekse realistischer wirken zu lassen, haben wir diese noch mit Minzblätter dekoriert.

Zutaten





Für den Keksteig:

- 540g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 115g GOLDSTEIG Butter
- 155g Zucker
- 3 Eier
- 120 ml Milch
- Salz

Für die Füllung:

- 500g GOLDSTEIG Ricotta
- 110g Zucker
- 1 TL Vanilleschotenpaste
- 1 Orange (Abrieb einer Orangenschale)

Zum Garnieren:

- Lebensmittelfarbe
- Wodka
- Wasser
- 120g Zucker
- Minzblätter