

Eiskristalle mit Royal Icing Verzierung

von Stephanie Juliette Rinner (www.mein.keksdesign.de)



Bildnachweis: © Mein Keksdesign

Rezept für ca. 20 Kekse
Zubereitung: ca. 2 Stunden / Wartezeit: 1 Stunde
Trockenzeit: über Nacht

Zutaten Keksteig:

125 g Butter
100 g feinen Backzucker
1 Ei (M)
1 TL Vanilleessenz
Salz
250 g Mehl je nach Gusto

Zutaten Royal Icing:

250 g Puderzucker
1 Ei (M)
30 ml kaltes Wasser
Lebensmittelfarbe Blau
silberne Zuckerperlen

Außerdem:

2 Backbleche und Backpapier, Nudelholz und Mehl für die Arbeitsfläche
Ausstecher Eiskristall, 1 Spritzflasche, 2 Spritzbeutel, 2 Lochtüllen (1 mm)

Zubereitung:

- Die zimmerwarme Butter mit Zucker, Ei, Vanilleessenz und einer Prise Salz erst auf niedriger Stufe und dann auf hoher Stufe cremig rühren. Wenn keine Butterflocken mehr sichtbar sind, kurz das Mehl unterrühren.
- Den Keksteig in Frischhaltefolie verpacken und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Derweilen den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und den Rost auf mittlerer Schiene platzieren. Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten.

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und die Eiskristalle ausstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Die Kekse sind fertig, wenn sich die Spitzen goldbraun färben. Auf dem Backblech auskühlen.
- Für das Royal Icing den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit einem Eiweiß 2 Minuten auf mittlerer Stufe verrühren. Ein Drittel der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die anderen zwei Drittel in Hellblau einfärben. Auch hiervon ca. einen Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die restliche Masse mit 1 EL kaltem Wasser zu einer joghurtähnlichen Konsistenz anrühren und in eine Spritzflasche füllen.
- Die ausgekühlten Kekse mit der festen blauen Glasur im Spritzbeutel nach einander umranden. Mit der flüssigen blauen Glasur vorsichtig ausmalen. Die Kekse min. 3 Stunden trocknen lassen und mit der weißen Glasur im Spritzbeutel die Details aufmalen. Mittig eine silberne Zuckerperle platzieren.
- Die Kekse vollständig über Nacht trocknen und anschließend in Tütchen verpacken oder im Wohnzimmer dekorieren.

Backtipps von Stephanie Juliette Rinner:

- Kekse lassen sich auf besonders kaltem festem Teig, besonders gut ausstechen. Während der Ruhezeit im Kühlschrank. Hierbei löst sich der Zucker auf und die Kekse behalten im Backofen besser ihre Form. Besonders wichtig bei der Verwendung von Keksstempeln.
- Bei filigranen Formen die Keksstempeln vorher in Mehl tauchen, so bleibt der Teig nicht kleben.
- Da die Kekse nach dem Backen noch sehr zerbrechlich sind, diese auf dem Backblech auskühlen lassen.
- Royal Icing ist eine Glasur aus Puderzucker und Eiweiß, die sich besonders gut für kunstvolle filigrane Verzierungen auf Kekse, Torten und Lebkuchenherzen eignet. Eine Schritt für Schritt Anleitung für das Verzieren von Keksen mit Royal Icing gibt es auf dem YouTube Kanal: <https://www.instagram.com/meinkeksdesign/?hl=de>
Instagram: https://www.youtube.com/channel/UCdAGVWFf516AT1_2kab0d5g

Das passende Backzubehör und weitere Tipps von der Autorin finden Sie auf der Heim+Handwerk am Stand von MEIN KEKSDESIGN (Halle B3/466) neben Back-Studio der Heim+Handwerk.