

20. September 2010

Diamonds nach Michel Suas

Eigentlich wollte ich endlich mal wieder einen Kuchen backen, um meine Kalorien der letzten Tage, die ich durch Massen an Baguettes zu mir genommen habe, noch mit etwas Zucker zu unterfüttern. Ein Blick in Suas' Buch hat mich dann doch zur Süßwarenkleinteilfraktion umschwenken lassen: Kekse. Suas zeigt etliche Keksvarianten. Eine davon hat mich aber besonders gereizt, zum einen, weil ich alle Zutaten im Haus hatte, zum anderen, weil der Name der Kekse mein Geologenherz höherschlagen ließ: „Diamonds“. Das Rezept gibt es für helle und dunkle Diamanten. Ich habe beide probiert. Der Name kommt vom umzuckerten Rand der Kekse, der wie Diamanten funkelt.

Rezeptangaben in Klammern sind für die dunkle Variante zusätzlich oder stattdessen zu verwenden.

- 75 g Butter
- 30 g Puderzucker
- 1 Eigelb (10 g Ei)
- 86 g Weizenmehl 550 (75 g Weizenmehl 550)
- Mark einer halben Vanilleschote
- (9 g Kakao)
- (1 g Salz)
- Ei zum Bestreichen
- Zucker zum Wälzen

Die weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanilleschotenmark zu einer Masse verrühren. Das Ei und Mehl zufügen (für die dunkle Variante außerdem Kakao und Salz).

Aus dem homogenen Teig einen 43 cm langen Strang ausrollen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Dann mit Ei abstreichen und den Strang in Zucker wälzen.

Den Strang in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech im Abstand von ca. 5 cm legen.

Bei 170°C mit Umluft 10-12 Minuten backen. Beim Backen zerlaufen die Teigscheiben.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden



www.brotbacken.de