

Süße Naschereien

ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN - November-Dezember 2018

Rezept/Foto: © Diamant Zucker

## **Ischeler Feingebäck**

### ***Zutaten für etwa 20–30 Kekse***

200 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Diamant Feinster Zucker, 300 ml frisch gepresster Orangensaft, 1 kg Hagebutten, 1 kg Diamant Gelierzucker 1:1, 2 EL Puderzucker-Streuer

### ***Zubereitung:***

Mehl, Zucker und Butter verkneten. Den Teig am besten über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und etwa 40 bis 60 Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kreise nochmals ein rundes Loch stechen, sodass ein Ring entsteht. Die Kekse auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 8–10 Minuten bei 160–180 Grad backen. Hagebutten mit 250 ml Wasser 30 Minuten lang weich kochen. Die Masse durch ein Haarsieb streichen, Orangensaft und den Gelierzucker dazugeben, unter Rühren zum Kochen bringen und dann unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Konfitüre erkalten lassen. Dann die Kekse damit bestreichen und einen Ring darauf legen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Nach 3 bis 4 Tagen in einer Keksdose aufbewahrt schmeckt die Kekse noch besser!

