

Klasszikus keksztészta recept

Hozzávalók

A keksztésztaához:	1 csomag vaníliás cukor
125 g vaj (hideg)	1 csipet só
75 g cukor	egy fél citrom reszelt héja
250 g liszt	1 tojás (M méret)
1 késhegynyi sütőpor	

Elkészítés

1. A keksztésztaához először a kézi mixer dagasztóvilláival, majd kézzel gyúrja össze a hideg vajat (darabokban), a cukrot, a lisztet, a sütőport, a vaníliás cukrot, a sót, a citromhéjat és a tojást egy sima tésztává. Csavarja a tésztát frissentartó fóliába, és tegye legalább 30 percre a hűtőbe.
2. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés; légkeveréses: 160 °C; gáz: 3. fokozat). Lisztes munkafelületen adagonként nyújtsa ki a tésztát kb. 3 mm vastagra, és kedve szerint szűrjon ki belőle kekszeket.
3. Helyezze a kész kekszeket egy hideg sütőpapírral vagy többször használatos sütőlappal bélelt tepsire, és süssse kb. 10 percig.
4. A legjobb sütési eredmény érdekében ügyeljen arra, hogy a tészta a feldolgozás során mindig hideg legyen, majd azonnal süssse meg.
5. Sütés után a kész kekszeket tetszés szerint díszítheti, pl. royal icing cukormázzal. A domború vonalak is segítségül szolgálnak.

Tanácsok a sütéshez

A legjobb, ha közvetlenül a hűtőből kivett tésztával dolgozik.

Ha a tészta megmelegsik, nehezebben válik le a kiszúróról.

A maradék tésztát inkább tegye vissza a hűtőszekrénybe, és egy másik adag, hideg tésztával dolgozzon tovább.

Ha a tészta a hűtés ellenére is nehezen válik le a kiszúróról, szórja meg liszttel még a kiszúrás előtt.

Próbáljon ki más kekszreceptet is, pl. linzertészta receptet. A kekszeknek a sütés után viszonylag keménynek kell lenniük.

Tisztítás

Tisztítsa meg a kiszúrókat az első használat előtt és közvetlenül minden használat után meleg vízzel és kevés mosogatószerrel. A formák mosogatógépben is tisztíthatók.