

**Rezepttipp,
19. Jänner 2017**

Liebe geht durch den Magen

Glückskekse mit Kaffee zum Valentinstag

Der 14. Februar steht jedes Jahr ganz im Zeichen der Liebe. Was gibt es Schöneres, als am Valentinstag mit einem selbstgemachten Liebesbeweis überrascht zu werden? Der Kaffeefullautomaten-Hersteller JURA hat dafür eine DIY-Geschenkidee parat, die Herzen höher schlagen lässt: Süße Glückskekse mit Kaffee, in denen einzigartige Liebesbotschaften versteckt sind. Mit diesem besonderen Kaffeerezept sorgen Verliebte für romantische Genussmomente zu zweit – perfekt für den Tag der Liebenden.

Das wird für ca. 40 Stück benötigt:

- 75 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Mokkalöffel gemahlener Kaffee
- 1 Ristretto (starker kurzer Espresso aus dem JURA Kaffeefullautomaten)
- 125 g Eiklar (4 Stück bei Eigröße M)
- 125 g geschmolzene Butter
- 125 g Staubzucker
- 125 g glattes Mehl
- ½ Vanilleschote
- Botschaften auf kleinen Papierstreifen (am besten fettabweisend und mit lebensmittelechter Farbe bedrucken)



So gelingen die Glückskekse:

1. Marzipan-Rohmasse mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote, dem gemahlene Kaffee und dem Ristretto aus dem JURA Kaffeefullautomaten zu einer glatten homogenen Masse verkneten. Mehl mit dem Staubzucker vermischen, sieben und hinzufügen. Eiklar und geschmolzene lauwarme Butter ebenfalls zur Masse hinzugeben. Langsam mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit Frischhaltefolie bedecken und am besten über Nacht oder zumindest einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Mit einem Esslöffel kleine flache Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Zwischen den Teighäufchen genügend Platz lassen, da diese beim Backen auseinanderfließen. Bei ca. 180 °C so lange backen, bis die Teigscheiben beginnen, Farbe zu bekommen.
3. Mit einer Palette oder einem Kuchenheber die Kekse noch heiß einzeln vom Blech lösen, die Botschaften jeweils in der Mitte platzieren und flott auf einem Brett zu Glückskekse formen. Dafür die Kekse zu einem Halbmond zusammenlegen und danach in der Mitte über einen Schüsselrand biegen. Die Glückskekse können je nach Belieben noch in Schokolade getunkt und verziert werden.



Extratipp: Wenn die Kekse zu kalt werden, brechen diese beim Falten. Ausgekühlte Kekse am besten noch einmal kurz im Backofen erhitzen. Sollten die kalten Kekse zu weich sein, sind diese zu wenig gebacken.

Fotos, Abdruck honorarfrei © JURA:

Bild 1: Glückskexse mit Kaffee vor JURA E8 Platin

Bild 2: Glückskexse mit Kaffee von JURA

Rezeptkreation: Gregors Konditorei / www.gregors-konditorei.at

Über das Unternehmen

Die 1931 gegründete Schweizer JURA Elektroapparate AG ist mit Hauptsitz in Niederbuchsiten Innovationsleader bei Kaffeespezialitäten-Vollautomaten. Ihre Produkte stehen für das perfekte Kaffeeresultat aus frischen Bohnen, auf Knopfdruck stets frisch gemahlen, frisch extrahiert. Das Sortiment umfasst sowohl Vollautomaten für den Haushalt als auch professionelle Geräte für den Office- und Foodservice-Bereich. Die Traditionsmarke ist in den vergangenen Jahren zum Global Player erstarkt und weltweit in rund 50 Ländern tätig.

JURA im Web: www.jura.com

JURA auf Facebook: www.facebook.com/jurafans

JURA auf Xing: <https://www.xing.com/companies/juraelektroapparateag>

JURA auf YouTube: <http://www.youtube.com/juraworldofcoffee>

JURA bei Google+: <http://plus.google.com/+Jurafans>

Rückfragen: Doris Doppelhofer, Bakk.phil. MA, Himmelhoch Text, PR & Event;
doris.doppelhofer@himmelhoch.at; +43/650/203 7411