

Stracci - gesehen - gegessen - verliebt

- Montag, Mai 27, 2013

<https://ketex.de/blog/stracci-gesehen-gegessen-verliebt/>

Zurück

Weiter

Beim Besuch der Dependance einer italienischen Fattoria fielen mir diese Kekse auf, und ich musste sie einfach probieren. Sie schmecken extrem lecker und sie haben Suchtgefahr. Ich habe mich sofort in sie verliebt und bat um das Rezept, das ich etwas verändert habe. Der Teig lässt sich ganz einfach herstellen, und auch das Ausrollen, Schneiden und Backen ist sehr leicht. Und was das Beste ist: es geht alles sehr schnell!

1. Teig

- 500 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 180 g Rotwein
- 90 g Olivenöl
- 90 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Msp. Zimt
- 100 g Mehl (zum Ausrollen)
- Zucker (zum Bestreuen)

[Zubereitung](#)

Zubereitung

2. Zubereitung

Das Mehl in die Schüssel der [Küchenmaschine](#) sieben und nach und nach das Öl, die weiche Butter, den Wein, den Zucker, sowie das Salz, das Mark der Vanilleschote und den Zimt zugeben. 5 Minuten kneten lassen und dann soviel Mehl zugeben, bis nichts mehr an der Schüssel kleben bleibt.

Den Teig auf Backpapier ganz, ganz dünn ausrollen und mit Zucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller Rauten schneiden.

Den Backofen auf 160° aufheizen und die Stracci in 15 Minuten schön keksbraun backen. Sollten sie zu schnell Farbe nehmen, mit Aluminiumfolie abdecken.

Stracci - gesehen - gegessen - verliebt

Beim Besuch der Dependance einer italienischen Fattoria fielen mir diese Kekse auf, und ich musste sie einfach probieren. Sie schmecken extrem lecker und sie haben Suchtgefahr. Ich habe mich sofort in sie verliebt und bat um das Rezept, das ich etwas verändert habe. Der Teig lässt sich ganz einfach herstellen, und auch das Ausrollen, Schneiden und Backen ist sehr leicht. Und was das Beste ist: es geht alles sehr schnell!

- Küchenmaschine
- scharfes Messer oder Pizzaroller

- 500 g Weizenmehl 550 ((ich habe T65 genommen))
- 180 g Rotwein
- 90 g Olivenöl
- 90 g weiche Butter
- 200 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Msp. Zimt
- 100 g Mehl (zum Ausrollen)
- Zucker zum Bestreuen

1. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine sieben und nach und nach das Öl, die weiche Butter, den Wein, den Zucker, sowie das Salz, das Mark der Vanilleschote und den Zimt zugeben. 5 Minuten kneten lassen und dann soviel Mehl zugeben, bis nichts mehr an der Schüssel kleben bleibt.
2. Den Teig auf Backpapier ganz, ganz dünn ausrollen und mit Zucker bestreuen. Mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller Rauten schneiden.
3. Den Backofen auf 160° aufheizen und die Stracci in 15 Minuten schön keksbraun backen. Sollten sie zu schnell Farbe nehmen, mit Aluminiumfolie abdecken.

Kekse

Italienisch

Weizenmehl

-