

Isabel Paredes empfiehlt:

Alfajores – Südamerikas traditionelle Kekse

& Paredes Sweet Raquel

Zutaten für 20 – 25 Kekse

100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
3 Eier
100 g Weizenmehl
200 g Maisstärke
½ TL Vanillezucker
1 Zitrone
½ TL Backpulver
½ TL Salz
30 g Kokosraspel
Runde Ausstechform (Ø 5 cm)



200 g Dulce de Leche (Karamell-Creme) oder selbstgemacht aus ½ l Milch und 250 g Zucker

Zubereitung Dulce de Leche

In einem Topf mit dickem Boden ½ l Milch und 250 g Zucker unter Rühren aufkochen. Bei geringer Hitze 1 – 1 ½ Stunden einkochen. Regelmäßig umrühren, damit die Sauce nicht am Boden ansetzt. Je dickflüssiger die Sauce wird, desto häufiger rühren. Sobald eine sämige Konsistenz erreicht ist, die Sauce vom Herd nehmen, in ein Glas mit Twist-off Deckel füllen, verschließen und abkühlen lassen.

Zubereitung der Kekse

In einer Schüssel 100 g Weizenmehl, 200 g Maisstärke, ½ TL Backpulver und ½ TL Salz gut vermengen. In einer zweiten Schüssel 100 g weiche Butter mit 100 g Puderzucker mit einer Gabel zu einer weichen Masse verrühren. Zitrone gut waschen, abtrocknen, den gelben Teil der Schale abreiben und zusammen mit ½ TL Vanillezucker unter die Buttermasse rühren. Nacheinander das erste Eigelb, dann das zweite Eigelb und schließlich 1 ganzes Ei dazu geben und jeweils gut untermengen. Mehlmischung einarbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Teig in Folie gewickelt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 155° C bei Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf einer gut bemehlten Fläche den leicht klebrigen Teig mit einem bemehlten Nudelholz ½ cm dick ausrollen. Runde Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 7 – 8 Minuten backen, so dass die Kekse hell bleiben. Kekse herausnehmen und abkühlen lassen. Auf einen runden Keks 1 EL Dulce de Leche geben und wie bei einem Sandwich einen zweiten Keks darüber setzen. Die Füllung darf seitlich leicht austreten. 30 g Kokosraspeln in eine kleine Schale geben und den Doppelkeks mit dem Rand durch die Kokosraspeln rollen.

Süß zu Süß; dies gilt auch für die leckeren und reichhaltigen Alfajores. Die Empfehlung von Isabel? Der Süßwein Paredes Sweet Raquel!

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de