



Von Herzen für Dich
5 schokoladige Rezepte von Fini's Feinstes

Schokokekse

Zutaten für den Teig:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl oder	1 Ei
Finis Feinstes Weizenmehl glatt	50 g Kakao
200 g Butter	75 g geschmolzene Schokolade
100 g Staubzucker	

Zubereitung: 15 Min. | Kühlzeit: 60 Min. | Backzeit: 10 Min.

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpacken.
3. Den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Den Teig dünn ausrollen, mit Keksausstechern nach Wunsch ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen.

Finis Feinstes Weizenmehl glatt aus 100% Getreide aus Niederösterreich und dem Burgenland, weist eine sehr feine Körnung auf und eignet sich besonders gut für Kekse und Kuchen.



Schokokekse mit Glasur

Zutaten für den Teig:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl oder
Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
200 g Butter
100 g Staubzucker
1 Ei
50 g Kakao
75 g geschmolzene Schokolade

Für die Glasur:

Geschmolzene Schokolade
Krokant zum Verzieren

Zubereitung: 15 Min. | Kühlzeit: 60 Min. | Backzeit: 10 Min.

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig dünn ausrollen und mit Keksausstecher deiner Wahl ausstechen.
4. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen auf 180 C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen.
5. Danach die Schokoglasur schmelzen und die fertiggebackenen Kekse damit überziehen. Zum Schluss noch Krokant, Nüsse oder Cranberrys zum Verzieren verwenden.

Noch ein kleiner Tipp von mir: Alternativ die Schokokekse mit Kirschmarmelade füllen und ein Keks mit Glasur darauflegen. Fertig sind die Schoko-Kirsch-Kekse.





Schoko Spritzgebäck

Zutaten für den Teig:

300 g Fini's Feinstes Keksmehl oder
Fini's Feinstes Weizenmehl glatt
200 g Butter (sehr weich)
100 g Staubzucker
1 Ei
50 g Kakao
75 g geschmolzene Schokolade

Für die Glasur:

Nougat
Schokoglasur
Fein gehackte Pistazien

Zubereitung: 35 Min. | Backzeit: ca. 15 Min.

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
Mein Tipp: Sehr weiche Butter verwenden!
2. Den Teig nach der Zubereitung sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein Backpapier kleine Kreise aufdressieren.
3. Im vorgeheizten Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze 10 Minuten backen.
4. Danach etwas Nougat schmelzen. Eine Hälfte der ausgekühlten Kekse damit bestreichen und eine zweite Kekshälfte darauflegen.
5. Die Kekse in Schokoglasur tunken und mit fein gehackten Pistazien bestreuen.

Fini's Feinstes Keksmehl weist eine besonders feine Körnung auf und verbindet sich unter Hitzeeinwirkung schneller mit den übrigen Zutaten als herkömmliches glattes Mehl. Deshalb eignet es sich besonders gut für die Zubereitung von zahlreichen Keksklassikern.



Nougat Lebkuchen

Zutaten für den Teig:

250 g Fini's Feinstes Lebkuchenmehl
(Alternativ: 200 g Fini's Feinstes Roggenmehl und 50 g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt)

250 g Rohrzucker fein
2 Eier
60 g Honig

½ TL Natron

2 EL Lebkuchengewürz
1 Ei zum Bestreichen

Für die Glasur:

200 g Nussnougat
2 Packungen Schokoladeglasur zartbitter

Zubereitung: 20 Min. | Kühlzeit: 80 Min. | Backzeit: 10 Min.

1. Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
2. Die Arbeitsfläche gut mit Mehl bestreuen, anschließend den Teig gut durchkneten.
3. Den Lebkuchenteig ca. 0,5cm dünn ausrollen und so viele Quadrate wie möglich ausstechen.
4. Die Lebkuchen auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen.
5. Das Nougat in der Mikrowelle oder am Herd schmelzen und auf die ausgekühlten Lebkuchen streichen.
6. Nun die Lebkuchen mindestens 20 Minuten kühlen, damit das Nougat fest wird.
7. Währenddessen die Schokoladeglasur schmelzen und die Lebkuchen damit überziehen.



Gefüllter Lebkuchen

Zutaten für den Teig:

250 g Fini's Feinstes Lebkuchenmehl
(Alternativ: 200 g Fini's Feinstes Roggenmehl und 50g Fini's Feinstes Weizenmehl glatt)
250 g Rohrzucker fein
2 Eier
60 g Honig

½ TL Natron

2 EL Lebkuchengewürz
1 Ei zum Bestreichen

Für die Füllung:

150 g Marmelade (z.B. Himbeer)

Für die Glasur:

2 Packungen Schokoladeglasur zartbitter

Zubereitung: 30 Min. | Kühlzeit: 60 Min. | Backzeit: 10 Min.

1. Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verrühren und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
2. Die Arbeitsfläche gut mit Mehl bestreuen, anschließend den Teig gut durchkneten.
3. Den Lebkuchenteig ca. 0,5cm dünn ausrollen und so viele Kreise wie möglich ausstechen.
4. Die Hälfte der Lebkuchenkreise mit Wasser bestreichen.
5. Nun einen Löffel Marmelade in die Mitte der befeuchteten Lebkuchen geben.
6. Mit den übrigen Kreisen die Lebkuchen abdecken und den Rand festdrücken.
7. Die Lebkuchen auf ein Backblech mit Backpapier geben, mit Wasser einstreichen und im vorgeheizten Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen.
8. Die Schokoladeglasur schmelzen und die ausgekühlten Lebkuchen darin eintauchen.
9. Die Lebkuchen auf ein Gitter legen damit sie trocknen können.

Das fein abgestimmte Verhältnis von Roggen- und Weizenmehl eignet sich ideal zum Backen von Lebkuchen.





Herzensgeschenke

Ob als Weihnachtsgeschenk oder als kleine Überraschung im Advent mit selbstgebackenen Keksen sorgst du bestimmt für strahlende Augen.

Viel Freude beim Backen.

Fotos © Marian Moschen

GoodMills Österreich GmbH

Schmidgasse 3-7, 2320 Schwechat

Tel: +43 1 707 76 91-0 | E-Mail: office@finis-feinstes.at

finis-feinstes.at   [finisfeinstes](https://www.instagram.com/finisfeinstes)