

**Venezianische Sehnsuchtskekse**

von Daria Carobene aus Münster

**Zutaten (Für ca. 30 Kekse):**

100 g Rosinen	100 g Butter
½ Glas Rum + ½ Glas lauwarmes Wasser	1 Ei
300 g Maismehl	2 Eigelb
200 g Mehl (Typ 405)	100 g Zucker
½ Teelöffel Salz	1 Teelöffel Vanilleextrakt
½ Teelöffel Backpulver	abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
	Puderzucker

**Zubereitung:**

Zunächst werden die Rosinen abgespült und etwa eine Stunde eingeweicht in der Rum-Wasser-Mischung. Je wärmer das Wasser desto weniger die Einweichzeit. Als nächstes wird die Butter im Wasserbad sanft geschmolzen. Nun werden Mehl und Maismehl mit Backpulver und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischt, anschließend kommt die zerlassene Butter dazu. Die Mischung muss nun mit einem Löffel zu einem Teig verrührt werden. Dieser muss „sandig“ sein. Nun werden die Rosinen abgetropft und ausgedrückt und kommen zur Mischung dazu – gut unterrühren.

In einer separaten Schüssel nun das ganze Ei und die beiden Eigelb, sowie der Zitronenabrieb, das Vanilleextrakt und der Zucker mischen – diese müssen nun so lange verrührt werden, bis eine schaumige Masse entsteht. Diese Mischung wird nun zur Mehlmischung gegeben und verrührt, bis der Teig zu einer dicken Kugel wird, die sich leicht rau anfühlt und zum Krümeln neigt.

Der Teig wird nun in zwei gleiche Teile geteilt, und zu zwei Rollen mit einem Durchmesser von ca. 7 cm geformt. Diese müssen jeweils in Backpapier gewickelt werden dürfen nun eine Viertelstunde im Kühlschrank ausruhen. In der Zwischenzeit kann der Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Teigrollen werden nun auf ein Backbrett gelegt und mit einem Messer schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben geschnitten. Die Kekse mit den Handflächen leicht flach drücken und an den Enden verlängern, damit sie die charakteristische Rautenform erhalten.

Nun können die Kekse es sich mit genügend Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gemütlich machen, und kommen für etwa 20 Minuten in den Ofen.

Die Kekse sind fertig, wenn die Ränder goldbraun werden. Nach dem Abkühlen können sich noch nach Belieben mit Puderzucker bestreut werden.

**Guten Appetit!**

