ERDNUSSBUTTERKEKSE

QimiQ VORTEILE

- Einfache Zubereitung
- Emulgiert mit Butter
- Glasur bricht nicht beim Schneiden

Tipps

Statt Erdnussbutter kann auch Haselnusscreme oder Nougat verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

FÜR DIE KEKSE

1	Ei(er)
300 g	Weizenmehl
200 g	Zucker
50 g	Erdnussbutter
5 g	Vanillezucker
1 Prise(n)	Salz
100 g	Erdnüsse, gemahlen
200 g	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

100 g	QimiQ Whip Konditorcreme
100 g	Zucker
20 g	Butter
1 Prise(n)	Salz

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

150 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
50 g	Zucker
150 g	Butter, flüssig
100 g	Erdnussbutter

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Rahm-Basis
200 g	Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil)
60 g	Butter

WEITERS

	Erdnüsse, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Für die Kekse: Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten.
2. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.
3. Teig ca. 2 mm dick ausrollen, rund ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft) für etwa 8 Minuten goldbraun backen.
4. Für die Füllung - Teil 1: Zucker schmelzen, bis er goldbraun ist. QimiQ Whip Konditorcreme dazugeben und kochen, bis sich das Karamell aufgelöst hat und die Masse cremig ist. Butter und Salz einrühren und kalt stellen.
5. Für die Füllung - Teil 2: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Nach und nach auch die übrigen Zutaten dazugeben sowie die Karamellcreme (Teil 1). Bis zum gewünschten Volumen aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

6. Die Kekse mit der Creme füllen.
7. Für die Schokoladeglasur: QimiQ Classic mit Schokolade und Butter zusammen über Wasserdampf schmelzen. Die Kekse zur Hälfte darin tunken und mit halben Erdnüssen dekorieren.
8. Gekühlt lagern.