



ERDNUSSBUTTERKEKSE



QimiQ AVANTAGES

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



Tipps

Statt Erdnussbutter kann auch Haselnusscreme oder Nougat verwendet werden.

INGRÉDIENTS POUR 50 PIÈCES

FÜR DIE KEKSE

1	Œuf(s)
300 g	Farine de blé
200 g	Sucre cristallisé
50 g	Erdnussbutter
5 g	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
100 g	Erdnüsse_ Cacahuètes, moulues
200 g	Beurre

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

100 g	
100 g	Sucre cristallisé
20 g	Beurre
1 pincée	Sel

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

150 g	, réfrigéré
50 g	Sucre cristallisé
150 g	Beurre, fluïssig
100 g	Erdnussbutter

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Base crème
200 g	Chocolat noir (40-60% de cacao)
60 g	Beurre

WEITERS

	Erdnüsse_ Cacahuètes, halbiert
--	--------------------------------

PRÉPARATION

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.