



ERDNUSSBUTTERKEKSE



QimiQ BENEFITS

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



Tips

Statt Erdnussbutter kann auch Haselnusscreme oder Nougat verwendet werden.

INGREDIENTS FOR 50 SERVINGS

FÜR DIE KEKSE

1	Egg(s)
300 g	Wheat flour
200 g	Fine granulated sugar
50 g	Peanut butter
5 g	Vanilla sugar
1 pinch(es)	Salt
100 g	Peanuts, ground
200 g	Butter

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

100 g	QimiQ Whip Pastry Cream
100 g	Fine granulated sugar
20 g	Butter
1 pinch(es)	Salt

FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

150 g	QimiQ Whip Pastry Cream, chilled
50 g	Fine granulated sugar
150 g	Butter, liquid
100 g	Peanut butter

FÜR DIE GLASUR

250 g	QimiQ Classic
200 g	Dark chocolate (40-60 % cocoa)
60 g	Butter

WEITERS

	Peanuts, halved
--	-----------------

METHOD

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.