



# ERDNUSSBUTTERKEKSE



## QimiQ AVANTAGES

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



## Conseils

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	
5 g	Sucre vanillé
1 pincée	Sel
100 g	Cacahuètes, moulues
200 g	Beurre

### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

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

### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

150 g	QimiQ Whip , réfrigéré
50 g	Sucre cristallisé
150 g	Beurre, liquide
100 g	

### FÜR DIE GLASUR

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

### WEITERS

	Cacahuètes, coupées en deux
--	-----------------------------

## 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.