



# ERDNUSSBUTTERKEKSE



## QimiQ VANTAGGI

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



## Suggerimenti

Statt Erdnussbutter kann auch Haselnusscreme oder Nougat verwendet werden.

## INGREDIENTI PER 50

### FÜR DIE KEKSE

<b>1</b>	Uovo (Uova)
<b>300 g</b>	Farina di frumento
<b>200 g</b>	Zucchero cristallino
<b>50 g</b>	
<b>5 g</b>	Zucchero vanigliato
<b>1</b>	Sale
<b>100 g</b>	Arachidi,
<b>200 g</b>	Burro

### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 1

<b>100 g</b>	QimiQ Whip
<b>100 g</b>	Zucchero cristallino
<b>20 g</b>	Burro
<b>1</b>	Sale

### FÜR DIE FÜLLUNG - TEIL 2

<b>150 g</b>	QimiQ Whip,
<b>50 g</b>	Zucchero cristallino
<b>150 g</b>	Burro, flüssig
<b>100 g</b>	

### FÜR DIE GLASUR

<b>250 g</b>	QimiQ Classic
<b>200 g</b>	Cioccolato nero (40-60% di cacao)
<b>60 g</b>	Burro

### WEITERS

Arachidi,

## PREPARAZIONE

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.