

Doppeldecker mit Schokocreame Gef.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Mehl
50	Gramm	Haselnüsse gemahlen
75	Gramm	Zucker
1		Ei
125	Gramm	Butter oder Margarine
		Mehl zum Ausrollen
		Backpapier
1	Pack.	Haselnuss-Glasur
50	Gramm	Haselnüsse gehackt
100	Gramm	Schokoladencreme schwarzweiss (Gla
100	Gramm	Nussnougatcreme (Glas)

Anleitung:

Mehl, gemahlene Nüsse, Zucker und Ei auf eine Arbeitsfläche geben. Fett in Flöckchen daraufgeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten abgedeckt ruhenlassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform (6 cm Durchmesser) 2 Kreise pro Stück ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teigtaler darauflegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Danach die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Haselnuss-Kuchenglasur im heissen Wasserbad auflösen. Die Hälfte der Kekse mit der Glasur bestreichen und die gehackten Haselnüsse in die Mitte streuen. Restliche Kekse gleichmässig mit der schwarzweissen Schokoladencreme bestreichen und mit den anderen Plätzchen abdecken.

Pro Stück: 290 kcal.