

Erdnussbutter-Schokoladen-Kekse

Kategorien: Plätzchen weihn, Top

Zutaten für: 60 Portionen

ERDNUSSBUTTER-SCHOKOLADEN-KEKSE - KLEIN UND FEIN

250	Gramm	Dinkel-Vollkornmehl
100	Gramm	Kokosblütenzucker
1		Ei (L)
220	Gramm	Erdnussmus
100	Gramm	Kalte Butter
80	Gramm	Kakaobutter
20	Gramm	Kakaopulver (4 gehäufte TL)
40	Gramm	Ahornsirup (4 EL)

Anleitung:

Für den Teig Dinkelvollkornmehl und Kokosblütenzucker in einer Schüssel mischen. Ei hineinschlagen, 170 g Erdnussmus und Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles zunächst mit den Knethaken des elektrischen Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Leicht flach drücken und mit einem Holzlöffelstiel kleine Mulden hineindrücken. Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) ca. 15 Minuten backen.

3. Inzwischen für die Schokoladentropfen Kakaobutter über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Dann vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen restliches Erdnussmus, Kakaopulver und Ahornsirup unterrühren. In einen Gefrierbeutel füllen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen, bis die Schokoladenmasse eine cremige Konsistenz hat.

4. Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels aufschneiden und Schokoladencreme auf die Kekse spritzen. Vollständig auskühlen lassen.

Quelle:

Pinterest

Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann