

Kekse mit Milch - Nougatcreme

Kategorien: Plätzchen, Top, Gefüllt

Zutaten für: 20 Portionen

100	Gramm	Butter
120	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker
1	Prise	Salz
3		Eier
180	Gramm	Dinkelvollkornmehl
1/2	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Gemahlene Mandeln
2	Essl.	Ungesüßtes Kakaopulver
2	Essl.	Weizenmehl Type 405
2	Messersp.	Bourbon-Vanille
200	ml	Milch (1,5 % Fett)
200	ml	Schlagsahne
100	Gramm	Nougat
100	Gramm	Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)
1	Essl.	Kokosöl

Anleitung:

1. Butter mit 100 g Puderzucker und Salz cremig aufschlagen. Eier nacheinander dazugeben, dann Vollkornmehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Kakaopulver unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und 2-3 cm große Tupfer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
2. Jeweils eine kleine Mulde in der Mitte eindrücken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) ca. 10 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig vom Blech lösen.
3. Für die Füllung 20 g Puderzucker, Vanillezucker und Mehl vermischen. Milch bei starker Hitze erhitzen und aufkochen lassen. Anschließend die Zucker-Mehl-Mischung unterrühren. Bei kleiner Hitze unter stetigem Rühren köcheln lassen, bis eine dickliche Creme entstanden ist. Abkühlen lassen und Sahne untermengen.
4. Für die Nougatcreme Nougat und Zartbitterkuvertüre klein schneiden und bei mittlerer Hitze mit Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Milchcreme in den Mulden der Kekse verteilen und mit Nougatcreme überziehen.

Quelle:

Pinterest
Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann