

Oreo - Cookies Homemade

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Land, Amerika

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Kakaopulver
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Vanilleextrakt
125	Gramm	Mehl

CREMEFÜLLUNG

125	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Weiche Butter
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Vanilleextrakt

Anleitung:

Rühre die Butter schaumig und gib Puderzucker, Kakaopulver, Salz und Vanille dazu. Nun wird noch das Mehl eingerührt, so dass ein weicher Teig entsteht, der aber nicht klebt. Nachdem alles gut durchgeknetet wurde, wird der Teig eine Stunde kalt gestellt. Nun den Teig auf Backpapier 2mm dick ausrollen und oben etwas bemehlen, Kreise von drei Zentimetern Durchmesser ausstechen. Die Kekse nun auf einem Backblech für rund 10 Minuten bei 175 Grad backen und abkühlen lassen. Die Zutaten für die Füllung werden solange gemixt, bis sie weißschaumig und locker sind. Jeweils einen Klecks auf einen Keks geben und mit einem weiteren Keks bedecken.