

Gefüllte Osterkekse

Knusprige Osterhasenkekse mit einem Herz aus Erdnussbutter und Karamell

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

70 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

160 g weiche Butter oder

Margarine

Nougat-Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

50 g Erdnusscreme

Karamell-Füllung:

50 g Butter

2 EL Honig

7 EL Schlagsahne

etwa ½ TL grobes Meersalz

Guss:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

2 TL Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

Zuckerdekor , z. B. Dekor-Blumen

Dr. Oetker Dekor-Schmetterlinge

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbieren, flach drücken, in Frischhaltefolie eingewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Die erste Teigportion auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (6-7 cm) mit österlichen Motiven, z. B. Ei, Osterhase jeweils eine gerade Anzahl an Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: 10 - 12 Min.



Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Mit der zweiten Teigportion entsprechend verfahren.

4 Nougat-Füllung:

Nuss-Nougat nach Packungsanleitung schmelzen und mit der Erdnusscreme verrühren. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen.

5 Karamell-Füllung:

Butter, Honig, Sahne und Salz in einem kleinen Topf mischen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren 3-5 Min. köcheln lassen, bis die Masse goldbraun ist. Leicht abkühlen lassen und vorsichtig mit einem Teelöffel auf die Unterseite der anderen Hälfte Plätzchen verteilen. **Hinweis:** Die Karamell-Füllung im Wasserbad weich halten. **Darauf achten**, dass die Kekse spiegelverkehrt bestrichen werden! Wenn die Massen beginnen fest zu werden, je einen Keks mit der bestrichenen Nougat-Seite und der Karamell-Seite aufeinanderlegen und leicht andrücken. Gefüllte Kekse abgedeckt etwa 20 Min. kalt stellen.

6 Guss:

Kuvertüre grob hacken und mit dem Öl nach Packungsanleitung schmelzen. Die Kekse zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, mit den Dekor-Blumen und -Schmetterlingen verzieren, auf ein mit Backpapier belegtes Brett oder Blech legen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Kekse in einer Keksdose einen Tag ruhen lassen, dann hat das Karamell die richtige Konsistenz. Kekse mit Backpapierlagen trennen.
- In gut schließenden Dosen sind die Kekse etwa 1 Woche aufzubewahren.

