

Kekse - Sarah Bernhard Kekse

 muehle.at/b2c/service/rezepte/rezepte_nach_alphabet/detail/r926



Rezeptsuche

- Kuchen, Kekse & süße Mehlspeisen
- Brot, Weckerl & saure Schmankerl
- Backen mit Kindern
- Alle Kategorien

Für die Kekse:

6 Eiweiß
300 g Zucker
150 g geriebene Nüsse (Walnuss oder Mandel)
2 EL Mehl
1 P. Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale

Für die Fülle:

250 g Butter
250 g Staubzucker
2 EL Kakao
3 ganze Eier

Dem geschlagenen Eischnee wird Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale beigemischt. Dann Nüsse und Mehl vorsichtig darunter heben. Von der Masse spritzt man gleichgroße Häufchen (vor dem Backen => Durchmesser ca. 2 cm) auf ein eingefettetes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze (150°C) ca. 12-15 Minuten (nicht zu dunkel).



Für die Fülle verrührt man 3 ganze Eier, Zucker, Kakao und Mehl, bis die Masse dick wird. Dann rührt man die Schokocreme unter die schaumig gerührte Butter. Anschließend werden je zwei gebackene Plätzchen an den Innenseiten zusammengeklebt, sodass die Creme schön am Rand verteilt ist. Den Rand in geriebenen Nüssen wälzen.

