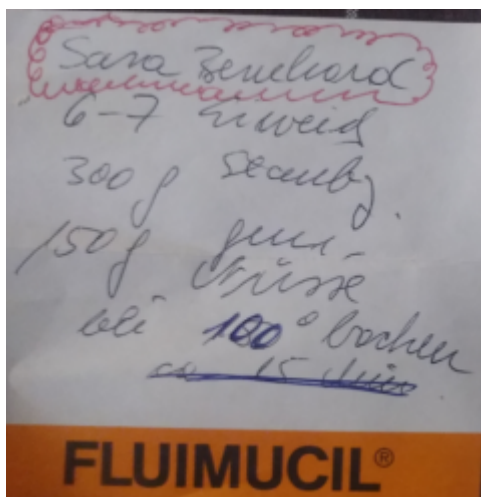


# Sarah Bernhard



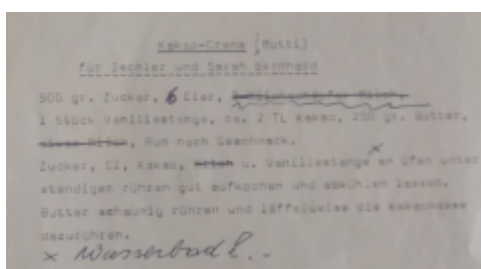
## Plätzchen/Keks

- 6-7 Eiweiß
- 300gr Puderzucker
- 150gr gemahlene Nüsse



## Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack



Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut

aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Nun die Creme zwischen jeweils zwei Plätzchen/Kekse schmieren, und dannach diesen Doppeldecker in gemahlene Nüssen wälzen.-



## Aus anderer Quelle

- [muehle.at-kekse\\_-\\_sarah\\_bernhard\\_kekse.pdf](#)



### Für die Kekse:

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

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:

- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker

- 2 EL Kakao
- 3 ganze Eier

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

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#), [oma fieles](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

[https://recipes.beckesch.it/rezpte/sarah\\_bernhard?rev=1625816992](https://recipes.beckesch.it/rezpte/sarah_bernhard?rev=1625816992)

Last update: **2021/07/09 07:49**

