



Benötigte Zutaten

Teig:

500 g	Premium Teebutter weiche
200 g	Staubzucker
1	Ei
2	Eigelb
500 g	Mehl
100 g	Backkakao

Schoko- Buttercreme:

250 g	Premium Teebutter
50 g	Staubzucker
500 g	Premium Pudding- Genuss Schoko
ev.	Rum

Schoko-Keksringel

von Cooking Catrin

Anleitung

1. Für den Teig weiche Butter und Staubzucker schaumig rühren. Das Ei und die Eigelbe nach und nach unter Rühren hinzugeben. Das Mehl mit dem Kakao vermengen und unterheben.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Kringel im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C Heißluft für rund 15 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Creme Butter und Staubzucker schaumig rühren, dann den Schokopudding vorsichtig nach und nach unterrühren. Nach Geschmack etwas Rum hinzugeben. Die Masse aufschlagen, bis eine homogene Creme entsteht.
4. Die ausgekühlten Kekse mit der Creme füllen und zusammensetzen. Nach Belieben mit Schokolade oder Kakao dekorieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at