

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, 24.01.2020

Weiche Doppelkekse mit cremiger Füllung

Für ca. 32 Stücke

Zutaten:

Für die weichen Doppelkekse:

115 g Bio-Margarine
 180 g Rohrohrzucker
 250 g Weizenmehl (Type 405)
 15 g Kakao (3TL)
 1 TL Backpulver
 ½ TL Salz
 1 gestr. TL Flohsamenschalen, gemahlen
 etwas Vanille, gemahlen
 280 ml Haferdrink
 Rote Bete Pulver (zum Einfärben)

Für die Füllung:

170 g veganer Frischkäse
 60 g Bio-Margarine
 140 g Puderzucker
 1 Msp. Vanille, gemahlen

Außerdem:

Puderzucker zum Servieren



Zubereitung:

1. Für die weichen Doppelkekse den Backofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backmatte bereitstellen oder mehrere Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. In einer Rührschüssel weiche Margarine mit Rohrohrzucker schaumig schlagen. Weizenmehl, Kakao, Backpulver, Salz, gemahlene Flohsamenschalen und gemahlene Vanille zugeben und mit Haferdrink und Rote Bete Pulver glattrühren.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 10 mm Lochtülle füllen, 64 Kreise (Ø 4cm) auf die vorbereitete Backmatte spritzen und im Backofen ca. 10-12 Minuten backen. Abkühlen lassen. Anschließend die Kekse vorsichtig lösen.
4. Für die Frischkäsefüllung Frischkäse mit weicher Margarine, Puderzucker und gemahlener Vanille glattrühren. Die Frischkäsefüllung 30 Minuten kaltstellen. Danach mit einem Spritzbeutel zwischen zwei Doppelkekse geben und leicht andrücken. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: Pro 2 Stück: Kcal: 252, KJ: 1061, E: 4g, F: 13g, KH: 32g;