

Süßes

Christina Speißer-Eberhardinger

Gefüllte Schoko-Doppelkekse

Donnerstag, 15.08.2019

Zutaten:

Für den Schokoladenkeks-Teig

- 420 g Mehl (Type 405)
- 95 g Kakaopulver
- 0,5 EL Natron
- 0,5 TL Backpulver
- 115 g Butter
- 220 g Zucker
- 2 Prisen Salz
- 0,25 Vanilleschote
- 1 Ei (Größe L)
- 240 g Buttermilch

Für die Erdnussbuttercrème:

- 115 g Butter
- 110 g Puderzucker
- 150 g Erdnussbutter

Für den Salzkaramell:

- 150 g Zucker
- 50 g Wasser
- 60 g Sahne
- 45 g Butter
- 1 Prise Salz

Für die Marshmallowcrème:

- 0,25 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 60 g Glukose
- 45 ml Wasser
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 10 g Zucker
- 150 g Butter
- 250 g Puderzucker

Außerdem

- 3 reife Bananen
- gehackte Erdnüsse oder Karamell zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Backofen auf 175° C Umluft vorheizen.
2. Mehl, Kakaopulver Natron und Backpulver sieben.
3. Butter, Zucker und Salz miteinander schaumig aufschlagen.
4. Vanilleschote auskratzen, Ei und Buttermilch vermengen und langsam im Wechsel.



das gesiebte Mehl mit dem Kakaopulver, Natron und Backpulver unterrühren.

5. Den Keks-Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und kleine runde Kreise mit genügend Abstand auf das vorbereitete Backblech spritzen und ca. 10 Minuten backen danach abkühlen lassen.
6. Für die Erdnussbuttercrème, Butter und Puderzucker schaumig aufschlagen, die Erdnussbutter dazugeben und nochmal kurz aufschlagen.
7. Für das Salzkaramell, Zucker und Wasser aufkochen, karamellisieren lassen bis eine schöne hellbraune Farbe entsteht und Sahne, Butter und Salz erwärmen, dazugeben und so lange köcheln lassen bis alles aufgelöst ist. Das Salzkaramell zur Seite nehmen und kurz kaltstellen.
8. Für den Marshmallowcrème, die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Zucker, Glukose und Wasser auf eine Temperatur von 117 Grad erhitzen. Eiweiß, Salz, Zucker und Vanillemark separat aufschlagen, den gekochten Zucker dazugeben und kalt schlagen.
9. Butter, Puderzucker schaumig schlagen, die Glucosemasse unterheben und nochmal kurz aufschlagen.
10. Zur Fertigstellung, Bananen in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Schokoladenkekse umdrehen und geeignete Partnerdeckel beiseitelegen. Jeweils eine Bananenscheibe auf die Hälfte der Kekse legen.
11. Mit der Erdnussbuttercrème einen geschlossenen Ring um die Bananenscheibe spritzen.
12. Den Salzkaramell auf die Bananenscheibe geben. Die zweite Hälfte zur Seite gelegten Schokoladenkekse oben auflegen. Mit der Marshmallowcreme einen kleinen Tupfer auf die Whoopies spritzen. Mit gehackten Erdnüssen und oder Karamell dekorieren.