

HAFERKEKS SANDWICHES

ca 20 Stück

Zutaten Kekse

300g Butter

100g brauner Zucker

50g weißer Zucker

1 Ei

2 TL Vanilleextrakt

100g Haferflocken, grob

100g Haferflocken, zart

200g Mehl

1 TL Natron

½ TL Backpulver

1 TL Pumpkin Spice (Nelke, Zimt, Piment, Ingwer) oder nur Zimt

½ TL Salz

200g gehackte Schokolade

Zutaten Füllung

250g Mascarpone

150g Schmand

3 EL flüssiger Honig

1 TL Vanilleextrakt

1 Pk Vanillezucker

Zubereitung Kekse

1. den Ofen auf 175°C heizen und Butter, Zucker, Ei und Vanilleextrakt schaumig schlagen
2. die trockenen Zutaten zusammen mischen und dazumischen
3. die gehackte Schokolade nur noch unterheben und mit einem kleinen Eisportionierer (4cm) Kugeln auf ein Backblech mit Backpapier portionieren und für ca 13 min backen
4. nach dem Backen nehme ich eine glatte Oberfläche und drücke die Kekse leicht platt, damit sie ihre Kuppelform verlieren und lasse sie so vollständig auskühlen

Zubereitung Füllung

1. alle Zutaten miteinander vermischen und mit einer Spritztüle zwischen zwei Kekse spritzen
2. essen (ich mag sie gekühlt)

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

