Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Süßes / Backen /

Homemade Oreos

Mit der kalten Jahreszeit erhöt sich automatisch mein Bedürfnis nach Zucker, Schokolade und dem süßen Duft frisch gebackener Kekse. Das alles finde ich in diesem einen Keks. Ob mit oder ohne Cremefüllung ist eigentlich ziemlich egal. Er schmeckt auf beide Arten super lecker und ist dabei trotzdem fix und einfach zubereitet. Und während ich zusammen mit Flynn den Teig knete und rolle, kann ich nicht anders als zu singen: “In der Weihnachtsbäckerei, gibts so manche Leckerei, …..”

Zutaten für 16 Stück

- 150 gr - weiche Butter
- 170 gr - Muscuvadozucker
- 160 gr - Mehl
- 65 gr - Kakaopulver, stark entölt
- 2 TL - Backpulver
- 1 - Ei

Zutaten für die Füllung

- 30 gr - weiche Butter
- 30 gr - Kokosöl
- 1 EL - Wasser
- 125 gr - Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Butter und den Zucker cremig aufschlagen. Das Ei hinzufügen.
2. Das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver vermengen. Die Mehlmischung zu der Butter-Ei-Mischung geben und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
3. Den Teig zu einer Rolle formen (etwa 30 cm lang) und in Frischhaltefolie oder Backpapier einschlagen. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Die gekühlte Teigrolle in ein cm breite Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für 15 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen.
5. Für die Creme alle Zutaten, mit einem Schneebesen, cremig aufschlagen. Die Hälfte der abgekühlten Kekse dünn mit der Creme bestreichen und die andere Hälfte daraufsetzen.

Viel Spaß & Guten Appetit,

Eure Julia