

Rezept

Doppeldecker mit Minzcreme

Ein Rezept von Doppeldecker mit Minzcreme, am 30.09.2023

Zutaten

Für die Minzcreme

100 g Erythrit	½ Avocado
100 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Speisestärke
2 EL naturreines Minzöl (Apotheke)	

Für den Teig

200 g Erythrit	225 g weiche Butter
Salz	2 Eier (M)
250 g Mehl	150 g Kakaopulver
½ TL Backpulver	

Außerdem

Ausstecher (Kreis, 4 cm)	Spritzbeutel mit mittelgroßer Rundtülle
--------------------------	---

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 10 g F, 3 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Avocado entkernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado, pulverisiertes Erythrit, Frischkäse, Stärke und Minzöl in einen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein mixen. Die Creme abdecken und mind. 2 Std. kühlen.
2. Inzwischen Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Mit Butter und ½ TL Salz in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät in ca. 2 Min. hellcremig rühren. Eier einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver darafsieben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Std kühlen.
3. Den Backofen auf 160° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig vierteln. Die Viertel zwischen zwei Bögen Backpapier 5 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Teigreste zusammenkneten, erneut ausrollen und ausstechen. Die Kekse nacheinander im Ofen (Mitte) je ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Minzcreme in den Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Kekse spritzen. Die restlichen Kekse auflegen, leicht andrücken und die Creme so bis zum Rand schieben. Die Doppeldecker mind. 6 Std. kühlen und am besten innerhalb von 2 Tagen genießen.