Rezept

Doppelkeks mit Vanillecreme

Ein Rezept von Doppelkeks mit Vanillecreme, am 21.05.2025

Zutaten

Keksteig

- **110 g** zimmerwarme Butter
- Salz
- **125 g** Dinkelmehl (Type 630)
- **½ TL** Backpulver
- **100 g** Kokosblütenzucker
- **1** Ei (M)
- **75 g** Kakaopulver

Füllung

- **80 ml** Milch
- **5 g** Kokosblütenzucker
- **50 g** zimmerwarme Butter
- **8 g** Speisestärke
- **¼ TL** gemahlene Vanille

Ausserdem

- Spritzbeutel mit Lochtülle (6 mm Ø)
- runde Ausstechform (5 cm Ø)
- Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 14 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal, 12 g F, 3 g EW, 17 g KH

Zubereitung

Keksteig vorbereiten

1. Die Butter, den Kokosblütenzucker und 1 TL Salz in einer Schüssel hellcremig aufschlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, dann mit der Buttermasse zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Std. kühlen.

2. Vorratsbox bereithalten. Milch, Stärke, Kokosblütenzucker und Vanille in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen und ca. 30 Sek. kochen lassen.

3. Dann sofort in eine Vorratsbox umfüllen, diese fest verschließen und den Pudding bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Vanillecreme vorbereiten

4. Anschließend die Butter in ca. 2 Min. cremig aufschlagen. Den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Vanillecreme in den Spritzbeutel füllen.

Doppelkekse backen

5. Den Backofen auf 160° Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

6. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, 28 Kreise ausstechen, diese auf die vorbereiteten Bleche geben und portionsweise im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Danach herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

7. Auf 14 Kekse mittig die Vanillecreme aufspritzen, dann jeweils einen weiteren Keks auflegen und vorsichtig andrücken, bis die Füllung den Rand erreicht.

8. Die fertigen Doppelkekse in eine luftdicht schließende Blechdose geben und im Kühlschrank aufbewahren. So sind sie ca. 1 Woche haltbar.