BioGourmet

Zutaten für 35 Stück

1 Vanilleschote
150 g Mehl (Type 550)
75 g Vollkornmehl
1 Tl Backpulver
200 g Mandeln (gehackt)
150 g weiche Butter
120 g Vollrohrzucker von BioGourmet
4 Tl Instant- Espressopulver (und etwas mehr zum Bestäuben)
Salz
2 Eier
100 g Mandel-Nougat Creme von BioGourmet
100 g Macadamia Creme von BioGourmet

Espresso-Doppeldecker

Eine köstliche Nusscreme zwischen zwei knusprigen Espressokeksen – diese Espresso-Doppeldecker sind nicht nur in der Weihnachtszeit ein Genuss.

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehrere Bleche mit Backpapier belegen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mit Backpulver und 80 g Mandeln mischen. Butter mit Zucker, Vanillemark, Espressopulver sowie 2 Prisen Salz sehr schaumig schlagen, anschließend die Eier nach und nach und zuletzt die Mehlmischung unterrühren. 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig mit leicht bemehlten Händen haselnussgroße Kugeln (ca. 8 g) formen. Diese in den restlichen Mandeln wälzen und mit etwas Abstand auf die Bleche setzen.

Auf der mittleren Schiene jeweils 10 Minuten backen, anschließend komplett abkühlen lassen. Danach jeweils zwei Kekse mit einem Teelöffel Mandelnougat- oder Macadamiacreme zusammensetzen. Nach Wunsch mit weiterem Espressopulver bestäuben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte