



Benötigte Zutaten

Teig:

500 g Premium Teebutter weiche

200 g Staubzucker

1 Ei

2 Eigelb

500 g Mehl

100 g Backkakao

Schoko- Buttercreme:

250 g Premium Teebutter

50 g Staubzucker

500 g Premium Pudding- Genuss Schoko

ev. Rum

Schoko-Keksringel

Schoko-Keksringel sind herrlich schokoladige Kekse, die mit ihrem zarten Teig und der cremigen Schokopudding-Buttercreme ein Genuss für jede Naschkatze sind. Die beliebten Schoko Kringel überzeugen nicht nur durch ihre Optik, sondern auch mit intensivem Kakaogeschmack und einer Füllung, die auf der Zunge zergeht. Das Rezept lässt sich unkompliziert nachbacken und eignet sich perfekt für die Adventszeit oder als süßes Highlight zu Kaffee und Tee.

Anleitung

1. Für den Teig weiche Butter und Staubzucker schaumig rühren. Das Ei und die Eigelbe nach und nach unter Rühren hinzugeben. Das Mehl mit dem Kakao vermengen und unterheben.
2. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Kringel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die Kringel im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C Heißluft für rund 15 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen.
3. Für die Creme Butter und Staubzucker schaumig rühren, dann den Schokopudding vorsichtig nach und nach unterrühren. Nach Geschmack etwas Rum hinzugeben. Die Masse aufschlagen, bis eine homogene Creme entsteht.
4. Die ausgekühlten Kekse mit der Creme füllen und zusammensetzen. Nach Belieben mit Schokolade oder Kakao dekorieren.

Tipps für perfekte Schoko-Keksringel

Die Butter für den Teig sollte wirklich weich sein, so gelingt das Aufschlagen besonders luftig

Dekorieren lassen sich die schoko kringel nach Belieben mit geschmolzener



Schokolade oder Kakao, sodass sie auch optisch zum Hingucker werden.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at