

Kaufen kann jeder. Mach deine Oreo Kekse selbst!

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Cookies

Für den Teig

150 g Mehl
55 g Kakao
1 Teelöffel Natron
1/4 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Salz
330 g Zucker
150 g weiche Butter
1 Ei

Für die Füllung

60 g weiche Butter
55 g Pflanzenfett
120 g Puderzucker
2 Teelöffel Vanilleextrakt

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Teig Mehl mit Kakao, Salz, Natron und Backpulver mischen, beiseitestellen.

- 3 -

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Ei unterrühren. Trockene Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und nur so lange rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 4 -

Teig zu kleinen Kugeln formen und im heißen Ofen 8-9 Minuten backen, auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Füllung Butter und Pflanzenfett schaumig schlagen, Puderzucker einrieseln lassen. Vanilleextrakt unterrühren.

- 6 -

Füllung auf die Hälfte der Kekse streichen und mit restlichen Keksen bedecken.

Packung auf, Kekse raus - laaannggwweeeiiiiiiiiggg...
Werde selbst zum Cookie-Bäcker und mach deine eigenen Oreo-Kekse. Geht ganz einfach - versprochen!
Double Chocolate Chip Cookies backen und mit einer Creme aus Butter, Puderzucker und Vanille füllen.
Ziemlich genial, oder?

- 1 -