



Keks-Sandwich im Sailor Moon Style



Zutaten

Menge

110 g	weiche Butter
1	Ei
100 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
220 g	Weizenmehl
60 g	gemahlene Mandeln
1/2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Nuss-Nougat-Creme
300 g	rosa Kuchenglasur
	gelbe Zuckerschrift

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Kekse

Zubereitungszeit: 30 Min. + 10 Min. Backzeit + Kühlzeit

pro Portion: 1658 kJ, 396 kcal, 42,9 g Kohlenhydrate, 4,5 g Eiweiß, 23 g Fett, 40 mg Cholesterin, 1,35 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Bist du ein Fan der Sailor Moon Animes? Dann haben wir hier das perfekte Rezept für dich: Leckere Keks-Sandwiches in Form von Bunnys Brosche. Die Kekse sind mit Nuss-Nougat-Creme gefüllt und mit einer rosa Glasur überzogen. Das perfekte Mitbringsel für eine Sailor Moon Mottoparty oder den nächsten Anime-Abend.

Step 1:

Zuerst gibst du die Butter und den Zucker mit dem Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles mit einem Elektromixer schaumig. Nun kannst du das Ei unterrühren.

Step 2:

Jetzt Mehl, gemahlene Mandeln, eine Prise Salz und Backpulver in einer anderen Schüssel mischen und nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung rühren und zum Schluss alles zu einem glatten Teig verkneten.

Step 3:

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen, damit sich der Teig besser ausrollen lässt.

Step 4:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Step 5:

Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Nun kannst du Kreise ausstechen und diese vorsichtig auf das Backpapier legen. Den restlichen Teig wieder zusammenkneten, kühlen und nochmals ausrollen und ausstechen, bis kein Teig mehr übrig ist.

Step 6:

Die runden Kekse im vorgeheizten Backofen für 8 - 10 Minuten backen. Dann die Plätzchen komplett abkühlen lassen.

Step 7:

Nun jeweils einen Löffel Nuss-Nougat-Creme auf einem Keks verstreichen und mit einem zweiten Keks abdecken. So lange weiter machen, bis alle Kekse gefüllt sind.

Step 8:

Nun die rosa Glasur nach Packungsanweisung schmelzen und die Kekse darin eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Zum Schluss mit der gelben Paste mit Sternen zum Sailor Moon Keks verzieren.