

Wachauer Knöpfe

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

270 g gesiebtes glattes Mehl
100 g weiche Butter
100 g gesiebter Staubzucker
100 g geriebene Schokolade
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 EL Milch

Creme:

$\frac{1}{8}$ l Milch
70 g Zucker
2 Dotter (Größe M)
10 g glattes Mehl
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Butter-Vanille
100 g weiche Butter

Zum Tunken:

200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

Zum Verzieren:

kandierte Kirschen

1 Mürbteig:

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Scheiben (3 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

2 Creme:

Für die Creme Milch mit Zucker, Dotter, Mehl und Aroma verrühren und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Umrühren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren, die Eimasse nach und nach dazugeben und cremig aufschlagen. Jeweils 2 erkaltete Kekse mit Creme zusammensetzen und kalt stellen.



③ Zum Tunken & Verzieren:

Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kekse in die Glasur tunken und vor dem Erstarren der Glasur mit geviertelten Kirschen verzieren.

