OREOS SELBER MACHEN / NACHGEMACHT- ORIGINAL TRIFFT SALLY

Das Rezept für nachgemachte Oreo Kekse! Die originalen, herben Schokokekse (Doppelkekse), welche aus Amerika stammen sind knusprig dünn und in der Mitte gefüllt mit einer Creme.

Ich habe die Kekse nachgemacht- diese hier bestehen aus einem knusprigen Mürbeteig aus Butter und Vanilleextrakt. Im Inneren sind sie mit einer weichen Vanille-Creme gefüllt. Wenn ihr sie vegan zubereiten wollt, könnt ihr auch vegane Butter (Margarine) verwenden und die Eigelbe weglassen. Wenn ihr die Tricks aus dem Video beachtet, werden die Kekse ebenfalls schön mürbe.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart	Kühlzeit
45 Minuten	**13 Minuten**	**190 °C O/U**	**1 Stunden**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 30

TEIG

Verknete alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig. Drücke ihn anschließend flach auf einen Teller und stelle ihn mindestens 30-60 Minuten im Kühlschrank.

KEKSE AUSROLLEN

Knete den abgekühlten Teig kurz mit den Händen durch. Streue etwas Mehl auf eine Silikonmatte und rolle den Teig darauf 5 mm dick aus.

Achte darauf, dass der Teig gleichmäßig ausgerollt wird, da die einzelnen Kekse nachher sonst ungleich backen.

Stich mit einem runden Ausstecher Kekse aus und lege sie auf eine Dauerbackfolie und danach auf ein Lochblech.

Nach Belieben können die Kekse mit einem Stempel oder einem originalen Oreo Keks eingedrückt werden. So bekommen sie eine tolle Optik.

Friere die Kekse erneut für etwa 15 Minuten ein oder stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank. So behalten sie später ihre Form beim Backen und laufen nicht auseinander.

KEKSE BACKEN

Backe die Kekse im vorgeheizten Ofen bei 190°C O/U für etwa 13-15 Minuten. Achte darauf, dass sie nicht zu dunkel werden. Nimm die Kekse aus dem Ofen heraus und lasse sie vollständig abkühlen.

CREME

Verrühre alle Zutaten miteinander etwa 4-5 Minuten zu einer cremigen Masse.

Stich mit einem kleinen Eisportionierer die Creme ab und drücke sie zwischen 2 Kekse.

TEIG:

- [ ] **200 g** Puderzucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **100 g** Kakao
- [ ] **250 g** Mehl
- [ ] **250 g** Butter (kalt)
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **½ TL** Vanilleextrakt

CREME:

- [ ] **100 g** Butter (weich)
- [ ] **300 g** Puderzucker
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt
- [ ] **1 Pr.** Salz

OREOS SELBER MACHEN / NACHGEMACHT- ORIGINAL TRIFFT SALLY

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3