

OREOS SELBER MACHEN/ VEGAN / 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 veganer Butter/Kokosöl und Vanilleextrakt. Im Inneren sind sie mit einer weichen Vanillecreme gefüllt. Wenn ihr sie nicht zwingend vegan zubereiten wollt, könnt ihr auch normale Butter verwenden. So lässt sich der Teig etwas einfacher verarbeiten. Wenn ihr die Tricks aus dem Video beachtet, werden die Kekse ebenfalls schön mürbe.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
13 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

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

TEIG:

- 220 g** Zucker
- 100 g** Kakao
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 50 g** Speisestärke
- 200 g** Kokosöl
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 3 g** Lebensmittelfarbpasten (schwarz)

CREME:

- 100 g** Kokosöl
- 300 g** Puderzucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz



OREOS SELBER MACHEN/ VEGAN / NACHGEMACHT- ORIGINAL TRIFFT SALLY

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.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3