



Crème-Brûlée-Kekse mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 35 Minuten

Wartezeit: 
ca. 60 Minuten

Zutaten
für 24 Stück

Für den Teig:

150g Butter, weich
50g Zucker
250g Mehl (Type 405)
1 Prise Salz

Für die Creme:

2 kinder Riegel
100ml Milch (3,5% Fett)
1 TL Vanillepuddingpulver

Zusätzlich:

etwas brauner Zucker

Utensilien:

Handrührgerät, Schüsseln,
Klarsichtfolie, Kühlschrank,
Backofen, Messer, Sieb,
Schneidebrett, Topf, Herd,
Schneebeesen, Backpapier,
Backblech, Spritzbeutel,
Crème-Brûlée-Brenner

Zubereitung:

1. Schritt:

Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker einrieseln und verrühren. Mehl und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit den Händen zu einer Rolle (Ø ca. 4 cm) formen, in Klarsichtfolie einpacken und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Schritt:

In der Zwischenzeit kinder Riegel hacken und mit ca. der Hälfte der Milch in einem Topf erhitzen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren, dann in die Masse einrühren. Die Crème bei niedriger Hitze ca. 2 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Dann erkalten lassen und in Spritzbeutel füllen. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 185°C).

3. Schritt:

Erkaltete Teigrolle in 24 Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen. Anschließend abkühlen lassen.

4. Schritt:

Crème mithilfe des Spritzbeutels auf den Keksen verteilen. Dann die Crème mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Crème-Brûlée-Brenner vorsichtig karamellisieren.

Nährwerte:

Portionen: 24
Pro Portion: 25g
Pro Portion: 104 kcal

Kinder Riegel
REZEPTEN
VEREIN