

Erdnussplätzchen mit Salted Caramel Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 138 min | einfach

Zutaten

für 8 Stück

Für den Mürbeteig:

- 50 g Butter
- 25 g Zucker
- 1 Prise Jodsalz
- 1 Eigelb
- 75 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 geriebene Zitronenschale

Für das Topping:

- 125 g Schokoladenglasur
- 50 g gesalzene Erdnüsse
- 8 Kugeln Cremissimo Salted Caramel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1166 kJ
Energie (Kilokalorien):	279 kcal
Fett:	16 g
davon gesättigte Fettsäuren:	8,8 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	20 g
Ballaststoffe:	1,1 g
Eiweiß:	4,6 g
Salz:	0,18 g

Zubereitung

1. Zubereitung des Mürbeteigs:
2. Die Butter in Stücke schneiden. Butter, Zucker und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel vermischen. Das Eigelb gründlich unterrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Buttermasse sieben. Die Zitronenschale dazugeben und zügig unterkneten.
4. Den glatten Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Std. ruhen lassen.

5. Den Teig etwas weich werden lassen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche geschmeidig kneten. Anschließend den Teig ca 2-3 mm dick ausrollen.
6. Mit einem Messer in ca. 6 x 6 cm große Quadrate schneiden. Die Kekse mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Damit die Kekse beim Backen nicht aufblähen, vorher 2-3 x mit einer Gabel ein Muster einstechen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 6 – 8 Min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.
8. Topping:
9. Schokoladenglasur nach Anleitung schmelzen, Gehackte Erdnüsse unterrühren und je 1 Teelöffel Erdnuss-Schokoglasur auf jedem Keks verteilen und auskühlen lassen.
10. Jetzt jeden Keks mit 1 Kugel Cremissimo Salted Caramel Eis versehen und direkt servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Backzeit: 8 min Gehzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns