

Oreo Cookies – Copycat a la Syracuse

Zutaten :

Teig -

125	g	weiche Butter,
100	g	Puderzucker,
50	g	Kakaopulver (kein Instant),
125	g	Mehl,
1	Prise	Salz,
		ein paar Tropfen Vanille-Aroma (Backöl)

Füllung -

150	g	Puderzucker,
50	g	Butter,
1	Prise	Salz,
		ein paar Tropfen Vanille-Aroma (Backöl)

Zubereitung :

Butter und Puderzucker schaumig rühren,
restliche Zutaten unterrühren und alles gut zusammenkneten.
Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Ich forme dann Kugeln mit ca. 2cm Durchmesser an,
drücke sie dann mit einer kleinen Tomatenmarkbüchse mit 5cm Durchmesser flach.
(Kugeln deshalb, weil ich den Teig nicht gut ausrollen kann – außerdem geht's schneller)

Die Kekstaler bei 180°C ca. 12-15 Min. backen.
(sie sind erst noch ein bisschen weich, aber beim Kühlen härten sie dann sozusagen aus)
Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung gut zusammenrühren.
Der Puderzucker sollte sich gut auflösen, sonst "knirscht" es ein bisschen.

Ich lass das immer so gute 5 Min. lang die Küchenmaschine machen.
Wie viel du von dem Aroma rein tust, ist reine Geschmackssache.
Musst halt zwischendurch ein bisschen probieren.

Vanillezucker ist nicht so der Hit - gibt zuwenig Geschmack ab.

Einen Klecks der Creme auf einen Keks geben, anderen Keks draufsetzen.

Es gibt bei mir ca. 40 Kekse – also 20 Oreo Cookies.