



# Doppelkekse mit Dulce de leche



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	214 kcal/ 894 kJ	Fett:	10 g
Eiweiß:	3 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	27 g	ungesättigte Fettsäuren:	5 g

## Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten + 3 Stunden  
Kochzeit + 20 Minuten Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Für Dulce de leche die Dose mit der Kondensmilch ungeöffnet in einen Topf geben, die Dose mit Wasser bedecken und drei Stunden lang kochen. Wichtig: Die Dose nicht öffnen, bevor sie nicht vollständig abgekühlt ist. Für den Teig die Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Anschließend Ei, Vanillezucker und Wasser hinzugeben und zwei weitere Minuten rühren. Mehl durchsieben und mit Backpulver und Speisestärke vermischen. Die Mischung dann unter die Creme rühren. Die Masse kneten, evtl. noch etwas Wasser zugeben, eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 20 Minuten im Kühlschrank kühlen.

2. Den Teig etwa sechs mm dick ausrollen und mit einer Form von etwa sechs cm Durchmesser runde Kreise (insgesamt 40 Kreise) ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 170 Grad) für fünf bis sechs Minuten backen. Das Blech anschließend aus dem Ofen nehmen und die Kekse auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

3. Mit einem Löffel abgekühlte Milchmasse und Vanille-Essenz vermischen und dann jeweils die Hälfte der Kekse damit bestreichen, Walnüsse darüber verteilen und mit einem weiteren Keks bedecken. Mit einer Prise Puderzucker bestäuben und servieren. Als Dekorations-Tipp: Einen Teil der Milchmasse dafür verwenden, die Kekse seitlich und mit einem kleinen Klecks obenauf zu verzieren, die Seiten nun mit gehackten Walnüssen bestreichen, die Keksobenseiten mit einem Walnusskern belegen.

## Zutaten für 20 Portionen :

### Für die Dulce de leche

- 1 Dose Kondensmilch (250ml)
- 1 TL Vanilleessenz
- 50 g kalifornische Walnüsse, gehackt

### Für den Teig

- 165 g Butter (Raumtemperatur)
- 130 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL Vanillezucker
- 50 ml Wasser
- 350 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver