

Gefüllte Biscoff® Biskuits

10 Schritte
15 Portionen

Ein Biscoff® Biskuit ist immer ein Genuss. Frisch gebackene, weiche Biskuits mit einer Füllung aus Biscoff® Brotaufstrich und einem Biscoff® Biskuit als Topping machen dieses Rezept zu etwas ganz Besonderem.

Ingredients

Biskuit

280 g Weizenmehl
½ TL Natron
1 TL Backpulver
½ TL Salz
110 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur
180 g Biscoff® Brotaufstrich
200 g brauner Zucker
105 g Zucker
1 Ei + 1 Eigelb

Dekoration

Biscoff® Biskuits
400 g Biscoff® Brotaufstrich

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten mischen. Weizenmehl, Natron, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen und beiseitestellen.
3. Butter und Biscoff® Brotaufstrich verrühren, bis eine gleichmässige Masse entsteht.
4. Braunen Zucker und Zucker hinzufügen und weitere 3 Minuten verrühren.
5. Ei und Eigelb dazugeben und verrühren, bis alles gut vermischt ist. Bei Bedarf die Masse von den Schüsselrändern abschaben.
6. Die trockenen Zutaten mit einem Teigschaber vorsichtig unter die feuchten Zutaten heben. Nicht zu stark rühren.
7. Mit einem Glaceportionierer grosse Teigkugeln formen. Pro Biskuit einen vollen Portionierer verwenden. Die Teigkugeln auf das vorbereitete Backblech legen.
8. Für 12-14 Minuten backen, bis sich die Ränder leicht goldbraun färben. Die Biskuits sollten eher etwas zu wenig als zu lange gebacken werden.
9. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen. Anschliessend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

10 Sobald die Biskuits vollständig ausgekühlt sind, jeweils etwa 1 EL Biscoff® Brotaufstrich darauf verteilen. (Falls der Brotaufstrich zu fest ist, für ca. 30 Sekunden in der Mikrowelle erwärmen.) Mit Biscoff® Biskuitbröseln und einem Biscoff® Biskuit garnieren.