

Zutaten für die Keksschalen:

3 Eier Gr. M auf Zimmertemp.
150 g Puderzucker
1 Msp. Vanillepulver oder 1 Pkg. Vanillezucker
250 g weiche Butter
525-550 g Mehl glatt (in Ö Typ W480, in D 405)
1 gestr. TL Backpulver

Zum Befüllen:

ca. 120 g ganze Haselnüsse

Option 1:

200 g weiche Butter
400 g [Karamell/Dulce de Leche \(1 Dose\)](#)

Option 2:

400 g Karamell/Dulce de Leche (1 Dose)
200 g Keksreste (fein gemahlen)
200 g Butter

Option 3:

700 g Karamell/Dulce de Leche

Außerdem:

Oreschki-Maker, Timer oder Stoppuhr, Spritzbeutel



Zubereitung:

- 1) Mixt Eier, Puderzucker und Vanillepulver cremig.
- 2) Fügt nach und nach und unter ständigem Rühren die weiche Butter hinzu. Nicht zu lange mixen! Die Mischung wird vielleicht „grisselig“, also bröselig aussehen, aber keine Angst. Sobald das Mehl im Spiel ist, wird der Teig schön glatt und klümpchenfrei.
- 3) Vermischt Mehl und Backpulver und fügt diese in 2-3 Touren hinzu. Ich knete per Hand, da ich so ein besseres Gefühl für den Teig habe.
- 4) Fertig ist er, wenn er relativ weich aber nicht klebrig ist. Deckt ihn mit Frischhaltefolie ab und stellt ihn für 15 Minuten zur Seite (nicht in den Kühlschrank!)
- 5) Aus dem Teig formt ihr kleine Bällchen mit jeweils ca. 4 g Gewicht. Ich verwende meinen Melonenausstecher, mache diesen voll, halbiere die Kugel und forme daraus 2 kleinere (siehe Video).
- 6) Legt die Bällchen auf ein Tablett und erhitzt den Oreschki-Maker. Sobald er heiß ist, legt ihr in jede Mulde ein Bällchen, verschließt das Gerät und stellt einen Timer (je nach Gerät) auf 2,5-3 min ein. So lange dauert es bei mir, bis sie fertig sind.
- 7) Nehmt die Keksschalen heraus, legt sie auf ein Tablett und lasst sie vollständig auskühlen. Danach sind sie relativ stabil und lassen sich bearbeiten.
- 7) Entfernt, wie im Video gezeigt, die überstehenden Ränder an jeder Schale und kümmert euch dann um die Füllung. Die Keksteigreste könnt ihr fein mahlen und in der Füllung verarbeiten oder ihr nützt die Brösel für Cheesecakeböden, Kekskugeln und Co.
- 8) Ich mache die Creme nur aus Butter und Karamell: dafür mixt ihr die Butter und die Karamellcreme cremig, füllt sie in einen Spritzbeutel um und befüllt jede Keksschale mit der Creme.
- 9) In eine Schale drückt ihr 1 Haselnuss hinein und verschließt sie mit der zweiten Hälfte. Falls seitlich etwas Creme herausquillt, entfernt sie mit dem Finger und stellt die fertigen Oreschki kühl. Arbeitet möglichst sauber (neben mir liegt immer ein Stück Küchenrolle, um den Überschuss an Creme zu entfernen). So sehen eure Oreschki ordentlich aus.
- 10) Lagert eure fertigen Kekse in Metallboxen, die ihr mit Küchenrolle auslegt und am besten an einem kühlen, nicht feuchten Ort. Dort halten sie sich mindestens 2 Wochen.

Sastojci za keksiće:

3 jaja vel. M, na sobnoj temp.
150 g šećera u prahu
1 prstohvat vanilije u prahu ili 1 vanilin šećer
250 g omekšalog maslaca
525-550 g glatkog brašna (u AUT tip W480, u D 405)
1 vrhom ravna kašičica praška za pecivo

Fil:

ca. 120 g cijelih lješnjaka

Opcija 1:

200 g omekšalog maslaca
400 g karamel kreme/dulce de leche (1 konzerva)

Opcija 2:

400 g karamel kreme/dulce de leche (1 konzerva)
200 g ostatci od keksića (sitno mljeveni)
200 g omekšalog maslaca

Opcija 3:

700 g karamel kreme/dulce de leche

Osim toga:

oreški aparat, kuhinjski timer, špric kesica



Priprema:

- 1) Miksajte jaja, šećer u prahu i vaniliju, dok ne dobijete kremastu smjesu.
- 2) Postepeno dodajte omekšali maslac uz stalno miksiranje i ne miksajte predugo! Smjesa će možda izgledati grudasto/ne izjednačena ali ne brinite. Čim dodate brašno, tijesto će biti lijepo glatko i bez grudvica.
- 3) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo i dodajte u 2-3 ture. Ja mijesim ručno, jer tako imam bolji osjećaj za tijesto.
- 4) Gotovo je kad je mekano, ali nije ljepljivo. Pokrijte ga prozirnom folijom i ostavite da miruje 15 minuta (ne u frižideru!)
- 5) Od tijesta formirajte male loptice (svaka ima oko 4 g). Za porcioniranje koristim spravicu za loptice, napunim je, prepолоvim lopticu i formiram dvije manje (pogledajte video).
- 6) Stavite kuglice na tacnu i istovremeno zagrijte aparat. Čim je spreman, u svaku udubinu stavite po jednu lopticu, zatvorite uređaj i podesite timer (u zavisnosti od uređaja) svakoj turi je potrebno oko 2,5-3 minute. Ovoliko meni treba da se ispeku.
- 7) Izvadite keksiće, stavite ih na tacnu i ostavite da se ohlade. Nakon toga su prilično stabilni i mogu se obrađivati.
- 7) Uklonite, kao prikazano u videu, višak oko rubova keksića. Ove ostatke/mrve možete sitno samljeti i koristiti za fil ili spakovati pa koristiti kao podlogu za čizkejk, keks bombice itd.
- 8) Ja pravim kremu samo od maslaca i karamela: za to izmiksajte maslac i karamel kremu dok ne postanu kremasti, prebacite u špric kesicu i svaku polovicu keksa napunite kremom.
- 9) U jednu napunjenu polovicu stavite lješnjak i zatvorite drugom polovicom. Ako sa strane izađe krema, uklonite je prstom i stavite oreški da se hlade. Radite što preciznije i urednije. Uvijek imam komad kuhinjskog papira pored tacne sa keksićima i tako čistim rubove. Na taj način će oreški biti ljepši.
- 10) Keksiće čuvajte u metalnim kutijama, obloženim kuhinjskim papirom i po mogućnosti na hladnom, ne vlažnom mjestu. Tamo mogu stajati barem 2 sedmice.