

## Ananas-Doppelkekse mit Ananascreme



**Arbeits- & Kühlzeit:** ca. 2,5 Stunden



**Backzeit:** ca. 10 Minuten

### Zutaten für die Kekse:

100g Zucker, 200g Butter,  
300g Mehl, 1 Prise Salz,  
1 Pck. Vanillezucker, 1 Ei,  
1 Msp. Backpulver

### Zutaten für die Creme:

100ml Sahne,  
200g weiße Schokolade,  
50g Butter,  
½ Pck. STÄDTER Sahnefest Ananas

### Dekoration:

etwas STÄDTER Kristallpulver

### Zubereitung der Kekse:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Den Teig ca. 5mm dünn ausrollen, mit dem Ananasausstecher ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 165°C Umluft; Backzeit: ca. 10 Min.

### Zubereitung der Creme:

Sahne und Butter kurz aufkochen, die weiße Schokolade fein hacken, dazugeben und darin auflösen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, Sahnefest dazugeben und alles kurz zusammen aufschlagen. Jetzt die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, die bereits gebackenen Kekse damit füllen und zusammensetzen.

Einen Cake-Pop-Stiel in jede gefüllte Ananas stecken und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden durchkühlen lassen.

Mit Kristallpulver abpudern und servieren.

**Unser Produkt-Tipp:** Präge-Ausstecher Ananas

Art.-Nr. 216730

