

# Nikolauskekse

## 20 Kekse

### Nuss-Mürbteig

laut Grundrezept (S. 234)  
oder

### 1-2-3-Mürbteig

laut Grundrezept (S. 230)

### Schokoladen-Buttercreme

250 g kalte Butter  
120 g Kochschokolade (oder  
Zartbitterkuvertüre)  
40 g Staubzucker

### Zum Verzieren

200 g Zartbitterkuvertüre  
1 EL Pflanzenöl  
Kokosflocken  
weißer Rollfondant oder  
Marzipan und kleine  
Zuckerperlen für die  
Bischofsmütze  
größere Zuckerperlen  
oder kleine Schokolinsen  
für die Augen  
rote Zuckerschrift  
für den Mund



Den Teig laut Grundrezept zubereiten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Scheiben mit einem Durchmesser von etwa 7 cm ausstechen und diese im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft circa 10 Minuten backen.

Für die Creme die Butter in Stückchen schneiden, 40 g davon schmelzen und die Schokolade darin zergehen lassen. Anschließend zu den restlichen Butterstückchen leeren und gemeinsam mit dem Zucker zu einer flaumigen, hellbraunen Creme verrühren.

Nun die Buttercreme in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen und auf die Hälfte der Scheiben dressieren. Mit den restlichen Keksen zusammensetzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen (Anleitung S. 20 f) und das Öl einrühren. Die Kekse mit der Oberseite in die Schokolade tauchen und auf das Blech zurücklegen. Mit Kokosflocken einen Bart aufstreuen und die Zuckeraugen auflegen. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen.

Aus Rollfondant, Zuckerschrift und Zuckerperlen Bischofsmützen herstellen und auf die Kekse legen. Zum Schluss mit roter Lebensmittelfarbe einen Mund „zeichnen“.

