

**Kochen**

**Stefanie Biedermann**

**Donnerstag, den 11.02.2021**

**Konfetti-Kekse**

**Für ca. 20 Stück**

**Zutaten:**

**Für die Konfetti-Kekse:**

125 g Butter, zimmerwarm  
 100 g Puderzucker  
 0,5 TL Tonkapaste oder Vanillepaste  
 1 Prise Salz  
 3 Eier (Größe M)  
 300 g Weizenmehl (Type 405)  
 1/2 Pck. Backpulver  
 35 g Speisestärke  
 40 g bunte Zuckerstreusel und etwas mehr zum Bestreuen

**Für die Vanillefüllung:**

10 g Speisestärke  
 140 ml Milch  
 1 Eigelb (Größe M)  
 2 EL Zucker  
 1 EL Vanillezucker  
 125 g Mascarpone

**Für die Erdbeerfüllung:**

500g Erdbeerkonfitüre

**Außerdem:**

1 Spritzbeutel mit Loch-, Sterntülle und Lochaufsatz

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für die **Konfetti-Kekse** die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker, der Tonka- oder Vanillepaste und dem Salz cremig schlagen. Die Eier nacheinander untermischen.
3. Weizenmehl, Backpulver und Speisestärke vermischen, auf ein Pergamentpapier sieben und löffelweise unter die Buttermischung rühren. Die bunten Zuckerstreusel kurz unterheben.
4. Die Keksmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und ca. 40 Kekse mit genügend Abstand zueinander auf das vorbereitete Backblech dressieren und bunte Zuckerstreusel auf die Kekse streuen.
5. Die Konfetti-Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 8-10 Minuten backen.
6. Für die **Vanillefüllung** Speisestärke mit einem Schuss Milch und dem Eigelb verrühren. 120 ml Milch mit dem Zucker und dem Vanillezucker erwärmen und das Stärkegemisch dabei einrühren. Nicht kochen. Nur solange erwärmen, bis die Masse anfängt einzudicken. Anschließend vom Herd nehmen.
7. Die Vanillemasse direkt mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Alternativ über Nacht abkühlen lassen bei Zimmertemperatur.
8. Die Mascarpone mit der restlichen Milch (ca. 15 ml) kurz cremig rühren. Die Vanillemasse kurz cremig rühren. Beides zusammen in eine Schüssel geben und noch einmal, allerdings ebenfalls nur kurz, mit dem Schneebesen oder dem Teigschaber verrühren. Nicht zu lange rühren, sonst verflüssigt sich die Masse.
9. Die Erdbeerkonfitüre glatt rühren. Jeweils 2 Konfetti-Kekse zusammenlegen.
10. Die Vanillefüllung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder Lochaufsatz füllen und auf die Innenseite des Konfetti-Kekses ein Nest spritzen. In die Mitte des Nests einen Klecks der Erdbeerkonfitüre geben und mit dem zweiten Konfetti-Keks zusammensetzen. Fertig sind die Konfetti-Kekse zum Vernaschen.

