

## 15. Gebäck süß

## Hirsetaler mit Schokocremefüllung [Nr.120]

Menge: ca. 16 Stück (jeweils 2 Taler + Füllung = 1 Stück)

**Zutaten:**

---

250 g Hirse  
125 g Butter  
125 g Honig  
½ TL Vanille

**Füllung:**

30 g Butter  
30 g Nussmus  
30 g Honig  
1 TL dunkler Kakao

**Zubereitung:****Teig:**

1. Den Ofen auf 175°C / Ober-, Unterhitze vorheizen.
2. Hirse fein mahlen (Thermomix: 30 Sek./Stufe 10).
3. Butter mit Honig und Vanille sahnig verrühren.
4. Feingemahlene Hirse unterrühren. (Thermomix: Alle Zutaten in den Rührtopf geben, 1 Min. / Stufe 3,5 alles zu einem feinen Teig rühren)
5. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und große Teigtupfer auf das mit Butter gefettete Backblech spritzen. Zwischen den Teigtupfern Abstand halten, da die Kekse beim Backen etwas auseinanderlaufen.
6. Auf mittlerer Schiene 12-15 Minuten backen
7. Die Kekse abkühlen lassen

**Füllung:**

8. Weiche Butter mit Honig, Nussmus und Kakao cremig rühren. (Thermomix: 1 Min. bei Stufe 3,5)
9. Abgekühlte Kekse auf der Unterseite mit der Füllung bestreichen (2-3 mm), bzw. mit dem Spritzbeutel Füllung aufspritzen und einen zweiten Keks mit der Unterseite darauf kleben. Kühl aufbewahren.