



## GEFÜLLTE BACKOFENSEMMELN ALS NACHSPEISE: SEMMEL-KEKSE MIT SCHOKO-NUSS-AUFSTRICH



### ZUTATEN

#### Für die gefüllten Semmeln

4 Kaisersemeln  
 Füllung nach Belieben:  
 z. B. Paprika, Schinken und  
 Frühlingszwiebeln  
 Salz, Pfeffer  
 4 Eier

### ZUBEREITUNG

Das **Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.**

Die **Semmeln aufschneiden und aushöhlen.**

Danach können sie **mit allem gefüllt werden, was schmeckt:** Paprika, Frühlingszwiebeln, Schinken und weitere Zutaten nach Belieben.

Zum Schluss je **ein rohes Ei über die Füllung schlagen** und **mit Salz und Pfeffer würzen.**

Die **gefüllten Semmeln bei 180 °C für 10 bis 15 Minuten backen.**



## SEMME-KEKSE MIT SCHOKO-NUSS-AUFSTRICH



### ZUTATEN

#### Für den Schoko-Nuss-Aufstrich

200 g geröstete Haselnüsse  
2 EL Kakao  
80 g Staubzucker  
2 EL Sonnenblumenöl  
1 TL Vanillezucker  
30 ml Hafermilch  
1 Prise Salz

#### Für die Semmel-Kekse

Krümel aus den ausge-  
höhlten Semmeln  
80 ml Öl  
80 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
50 g Mehl  
140 g Semmelbrösel

### ZUBEREITUNG

Aus den übrigen Brotkrümeln werden **knusprige Semmel-Kekse** gebacken:

Für die Kekse die **Krümel bei 100 °C im Backrohr für 10 bis 15 Minuten trocknen.**

Währenddessen **Öl, Zucker, Vanillezucker und zwei Eier cremig rühren.**

Die getrockneten **Krümel mit einer Prise Salz und Backpulver zu einem feinen Pulver mixen** und gemeinsam **mit Mehl und Semmelbröseln in die Ei-Mischung rühren.**

Die **Kekse formen und bei 180 °C für 10 bis 15 Minuten backen.**

Für den **Schoko-Nuss-Aufstrich** die gerösteten **Haselnüsse zu einer cremigen Paste mixen.**

**Kakao, Staubzucker, Sonnenblumenöl, Vanillezucker, Hafermilch und eine Prise Salz hinzugeben** und alles noch einmal **ordentlich durchmischen.**

In ein Schälchen umfüllen und fertig ist der Aufstrich!