

Cookies mit einem Kern aus Brotaufstrich

Préparation : 20 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g Mehl
- 3g Backpulver
- 3g Natron
- 150g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100g Butter
- 1 Ei
- 100g dunkle Schokoladenstückchen

Préparation

1. Ich bin wieder mit einem sehr, sehr schnellen Rezept zurück, das nur wenige Minuten Backzeit erfordert – ein nicht zu unterschätzender Vorteil bei den aktuellen Temperaturen!
2. Es handelt sich um Schokoladenkekse, gefüllt mit einem Kern aus Schokoladenaufstrich, kurz gesagt, der perfekte Snack. Wenn nötig, können Sie sie im Voraus zubereiten und die Keksteigkugeln im Gefrierschrank aufbewahren und sie backen, wann immer Sie möchten, indem Sie die Backzeit um etwa 2 Minuten verlängern.
3. Zutaten : Ich habe die Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Partnerlink).
4. Ausrüstung : Lochblech
Zubereitungszeit : 20 Minuten + Ruhezeit + 12 Minuten Backzeit
Für 10 Kekse :
Zutaten : Mehl Backpulver Natron Zucker 1 Prise Salz Butter 1 Ei dunkle Schokoladenstückchen Nach Wahl Schokoladenaufstrich
Rezept : Beginnen Sie damit, 10 Kugeln aus Schokoladenaufstrich auf einem Blatt Backpapier zu formen und sie in den Gefrierschrank zu legen.
5. Dann mischen Sie das Mehl, das Backpulver, das Natron, das Salz und den Zucker, fügen die Butter hinzu und verreiben das Gemisch.
6. Fügen Sie das Ei hinzu, um eine Kugel zu formen, und dann die Schokoladenstückchen.
7. Legen Sie den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, dann teilen Sie ihn in gleichmäßige Stücke.
8. Rollen Sie diese aus und legen Sie in die Mitte jedes Stückes eine gefrorene Schokoladenaufstrich-Kugel.
9. Verschließen Sie den Teig um den Aufstrich, um eine dichte Kugel zu formen.
10. Legen Sie die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen Sie sie sofort im vorgeheizten Ofen bei 190°C für etwa 12 Minuten.
11. Lassen Sie die Kekse auf dem Blech auskühlen, damit sie aushärten, und dann genießen Sie sie!