

Schokoladenkekse im Spinnennetz-Stil (Halloween)

Ingrédients

- 240g Butter (nussig)
- 150g Muscovadozucker oder Braunzucker
- 90g Puderzucker
- 100g Ei (2 mittlere Eier)
- 310g Mehl
- 60g ungesüßtes Kakaopulver
- 20g Maisstärke
- 2g Backpulver
- 2g Natron
- 2g Salz
- 300g Schokoladenstückchen (ich habe eine Mischung aus dunklen, Milch- und weißen Schokoladenstückchen gemacht)
- 200g Zucker
- 40g Glukosesirup
- 60g Eiweiß
- 60g Wasser
- 2 Esslöffel Vanilleextrakt oder Vanillepulver

Préparation

1. Zweite Rezept für Halloween in diesem Jahr, sehr schokoladige Kekse mit Schokolade und Marshmallow im Spinnennetz-Stil.
2. Sie können die Kekse natürlich im Voraus zubereiten und im Gefrierschrank aufbewahren, so müssen Sie sie am Tag X nur noch backen und dekorieren.
3. Ich habe die Grundlagen meiner Schokoladenkekse nach Art der Levain Bakery übernommen, die sehr einfach zuzubereiten sind und so gut schmecken. Sie können dieses Rezept leicht mit Kindern machen, wenn Sie handelsübliche Marshmallows verwenden.
4. Zutaten :Ich habe Kakaopulver und Schokoladenstückchen von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
5. Sie nicht ausgestattet sind).
6. Ich habe mich entschieden, eine nussige Butter zuzubereiten, um meine Kekse zu aromatisieren, aber wenn Sie keine Zeit haben, können Sie einfach klassische weiche Butter verwenden.
7. Hitze, bis sie leicht bernsteinfarben und gut aromatisiert ist.
8. Textur erreicht.
9. Schlagen Sie die (nussige oder nicht) weiche Butter mit den Zuckern auf.
10. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie die Eier hinzu und schlagen Sie erneut.
11. In einer separaten Schüssel mischen Sie die trockenen Zutaten: Mehl, Kakao, Maisstärke, Backpulver, Natron und Salz.
12. Geben Sie sie auf die vorherige Mischung und schlagen Sie erneut.
13. Hören Sie auf zu schlagen, sobald die trockenen Zutaten eingearbeitet sind.
14. Fügen Sie schließlich Ihre Schokoladenstückchen hinzu.
15. Teilen Sie Ihren Teig in 8 Kekse.
16. Formen Sie Kugeln, sie sollten höher als breit sein, um gut „runde“ Kekse zu erhalten.
17. Legen Sie sie für einige Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank.

18. Danach legen Sie sie auf ein Backblech und lassen Sie genügend Abstand, da sie beim Backen auseinanderlaufen.
19. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 175°C für 17 bis 20 Minuten, je nach Ofen.
20. Nach dem Backen bewegen Sie sie nicht, sie werden beim Abkühlen fest.
21. Die Marshmallows : Sie können natürlich auch handelsübliche Marshmallows verwenden, in diesem Fall müssen Sie sie nur einige Sekunden in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen.
22. Wasser.
23. In einem Topf geben Sie Wasser, Zucker und Glukose und erhitzen die Mischung.
24. Wenn sie 115°C erreicht, beginnen Sie, die Eiweiße zu schlagen.
25. Wenn der Sirup 130°C erreicht, gießen Sie ihn unter ständigem Schlagen auf die geschlagenen Eiweiße.
26. Gleichzeitig drücken Sie die Gelatine aus und schmelzen sie einige Sekunden in der Mikrowelle oder im Wasserbad.
27. Gießen Sie sie in die Meringue und fügen Sie dann die Vanille hinzu.
28. Schlagen Sie einige Minuten weiter, um die Marshmallows abzukühlen.
29. Wenn sie eine „elastische“ Textur haben, können Sie sie mit den Fingern ziehen, um den Spinneneffekt zu erzeugen und sie auf die abgekühlten Kekse zu legen.
30. Wenn nötig, können Sie die Marshmallows natürlich im Voraus zubereiten und einige Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, um sie erneut ziehen zu können.
31. Sie werden zu viel Marshmallow haben, aber es ist schwierig, eine kleinere Menge herzustellen, Sie können den Rest in eine geölte Form gießen und später in Würfel schneiden (in einer Mischung aus Puderzucker und Maisstärke wälzen, damit sie nicht kleben).
32. Bestäuben Sie die Kekse leicht mit etwas Maisstärke oder Puderzucker, damit sie nicht kleben, und genießen Sie!