

Oster-Eier-Plätzchen (Himbeere, Yuzu)

Ingrédients

- 90g Puderzucker
- 30g Haselnuss- oder Mandelmehl
- 1 Ei
- 150g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 150g Himbeer-Inspiration
- 170g Yuzu-Inspiration
- 110g Vollrahm
- 50g Milch
- 30g Akazienhonig
- 60g weiche Butter
- 90g Puderzucker
- 30g Haselnuss- oder Mandelmehl
- 1 Ei
- 150g Weizenmehl T55
- 50g Maisstärke
- 150g Himbeer-Inspiration
- 60g Vollrahm
- 30g Milch
- 15g Akazienhonig
- 170g Yuzu-Inspiration
- 50g Vollrahm
- 20g Milch
- 15g Akazienhonig

Préparation

1. Ostern steht vor der Tür, hier ist also ein erstes Rezept, das perfekt für einen Snack oder als Dessert mit einem guten Erdbeersalat geeignet ist: Oster-Eier-Shortbread Natürlich können Sie auch andere Inspirationen (Passionsfrucht und Erdbeere) oder die Schokolade Ihrer Wahl für die Ganache verwenden; für realistischere Versionen haben die Passionsfrucht-Inspiration, die Yuzu-Inspiration und das Dulcey das Aussehen, das am ehesten einem Ei ähnelt.
2. Material: Ich habe das Nudelholz, das perforierte Blech, die Backmatte & die Spritzbeutel von Guy Demarle verwendet: Empfehlungs-Code FLAVIE10 bei der Anmeldung angeben, um 10 % bei der ersten Bestellung / kommerziellen Zusammenarbeit zu erhalten.
3. Zutaten: Ich habe die Inspirationen Himbeere & Yuzu von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate).
4. Ich habe das Haselnussmehl von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht Affiliate).
5. Einkaufsliste: weiche Butter Puderzucker Haselnuss- oder Mandelmehl 1 Ei Weizenmehl T Maisstärke Himbeer-Inspiration Yuzu-Inspiration Vollrahm Milch Akazienhonig QS Puderzucker Zubereitungszeit: 45 Minuten + 15 Minuten Backzeit + mindestens 2 Stunden Ruhezeit Für etwa dreißig Kekse: Zucker-Teig: weiche Butter Puderzucker Haselnuss- oder Mandelmehl 1 Ei Weizenmehl T55 Maisstärke Schlagen Sie die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig.
6. Fügen Sie dann das Haselnussmehl hinzu und emulgieren Sie es mit dem Ei.
7. Vervollständigen Sie die Mischung, indem Sie das Mehl und die Maisstärke hinzufügen, formen Sie eine Kugel, drücken Sie sie flach und lassen Sie sie mindestens 1,5 Stunden im Kühlschrank ruhen.

8. Rollen Sie den Teig anschließend auf eine Dicke von 2 mm mit dem Nudelholz aus und stechen Sie die Kekse mit einem Ausstecher aus.
9. Entfernen Sie in der Hälfte davon einen Kreis in der Mitte, um das Eigelb darzustellen.
10. Legen Sie die Kekse auf eine Backmatte und lassen Sie sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank.
11. Backen Sie sie dann 15 Minuten lang bei 170°C, sie sollten schön goldbraun sein.
12. Himbeer-Ganache: Himbeer-Inspiration Vollrahm Milch Akazienhonig QS Puderzucker Erhitzen Sie die Milch, die Sahne und den Honig.
13. Lassen Sie die Inspiration langsam schmelzen und gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber.
14. Mixen Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
15. Lassen Sie die Ganache kristallisieren und füllen Sie sie dann in einen Spritzbeutel.
16. Füllen Sie die „vollen“ Kekse und schließen Sie sie mit den zuvor mit Puderzucker bestäubten Löchern.
17. Yuzu-Ganache: Yuzu-Inspiration Vollrahm Milch Akazienhonig QS Puderzucker Erhitzen Sie die Milch, die Sahne und den Honig.
18. Lassen Sie die Inspiration langsam schmelzen und gießen Sie die heiße Flüssigkeit darüber.
19. Mixen Sie mit einem Stabmixer, um eine glatte und glänzende Ganache zu erhalten.
20. Lassen Sie die Ganache kristallisieren und füllen Sie sie dann in einen Spritzbeutel.
21. Füllen Sie die „vollen“ Kekse und schließen Sie sie mit den zuvor mit Puderzucker bestäubten Löchern.
22. Lassen Sie die Ganache weiter kristallisieren und genießen Sie!