

Schokoladenspritzgebäck

Ingrédients

- 150g Butter sehr weich
- 55g Puderzucker
- 30g Eiweiß (ca. ein mittleres Eiweiß)
- 120g Mehl T55
- 45g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 180g Dulcey-Schokolade

Préparation

1. Wenn Sie klassische Wiener Kekse mögen, werden Sie diese schokoladige Version lieben!
2. Ein kakaohaltiger Keksteig, eine Schicht Dulcey-Schokolade, ein schnelles und einfaches Rezept, kurz gesagt, ein perfekter Snack.
3. Sie können die Dulcey-Schokolade natürlich durch eine Ihrer Wahl ersetzen (dunkle Schokolade, Milch, weiße, je nach Ihren Vorlieben).
4. Diese Kekse lassen sich mehrere Tage in einer luftdichten Dose aufbewahren, wenn Sie es schaffen, sie lange genug zu behalten ;) Material: Spritzbeutel Gezackte Tülle Perforiertes Blech Sie können die Dulcey-Schokolade sowie alle anderen Valrhona-Schokoladen hier finden, und Sie können den Code ILETAITUNGATEAU verwenden, um 20% Rabatt auf Ihren Einkauf zu erhalten.
5. Zubereitungszeit: 30 Minuten + 20 Minuten Backzeit Für etwa 13 Kekse: Zutaten: Butter sehr weich Puderzucker Eiweiß (ca.
6. ein mittleres Eiweiß) Mehl T55 Kakaopulver Ein wenig Vanillepulver 1 Prise Salz Dulcey-Schokolade Rezept: Die Butter (sie muss sehr weich sein, sonst ist der Teig schwer zu spritzen) mit dem Puderzucker und der Vanille vermengen.
7. Dann das Eiweiß, anschließend das Mehl, den Kakao und das Salz hinzufügen.
8. Wenn der Teig gut homogen und geschmeidig ist, in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Tülle füllen.
9. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 15 bis 20 Minuten backen.
11. Sie abkühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden.
12. Die Dulcey-Schokolade vorsichtig schmelzen, nicht über 35°C erwärmen.
13. Die Kekse darin tauchen, dann auf ein Blatt Backpapier legen und die Schokolade kristallisieren lassen.
14. Danach genießen Sie es!