

Pan di stelle (Schokoladenkekse)

Ingrédients

- 150g Butter
- 25g Haselnusspulver
- 280g Kristallzucker
- 50g Zartbitterschokolade mit 66% Kakao
- 1 Eigelb
- 100g Vollmilch
- 60g Kakaopulver
- 450g Mehl T45
- 15g Backpulver
- 1 Eiweiß
- 200g Puderzucker

Préparation

1. Ich weiß nicht, ob Sie die Pan di Stelle kennen, wörtlich „Sternenbrote“, Kekse, die ich vor mehreren Jahren in Italien entdeckt habe.
2. Ich glaube, jetzt kann man sie in Frankreich finden, und es gibt sogar einen Brotaufstrich daraus.
3. Sie gehören zu meinen Lieblingskekse, also habe ich beschlossen, eine hausgemachte Version davon zu machen, allerdings mit weniger Sternen (etwas zu zeitaufwendig mit der Spritztüle), und nach mehreren Versuchen bin ich mit dem Ergebnis zufrieden.
4. Hier also das Rezept, einfach und köstlich!
5. Material: Runde Ausstechformen (hier habe ich die mit 9cm verwendet) 2mm Spritztüle Teigroller Perforiertes Backblech Spritztüten Zutaten: Ich habe die Caraïbes Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (Affiliate-Code).
6. Zubereitungszeit: 15 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit + 13 bis 15 Minuten Backzeit Für etwa fünfzig Kekse:
Zutaten: Butter Haselnusspulver Kristallzucker Zartbitterschokolade mit 66% Kakao 1 Eigelb Vollmilch Kakaopulver Mehl T Backpulver 1 Eiweiß Puderzucker Rezept: Schmelzen Sie die Schokolade langsam.
7. Mischen Sie die Butter mit dem Zucker.
8. Fügen Sie das Haselnusspulver hinzu, dann die geschmolzene Schokolade.
9. Fügen Sie das Eigelb hinzu, dann die Milch, das Mehl, den Kakao und das Backpulver.
10. Wenn der Teig homogen ist, wickeln Sie ihn in Folie und legen Sie ihn mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
11. Nach der Ruhezeit rollen Sie ihn 3 mm dick aus und stechen Kreise aus.
12. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech.
13. Backen Sie sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10 Minuten.
14. Lassen Sie sie abkühlen.
15. Mischen Sie das Eiweiß mit dem Puderzucker.
16. Füllen Sie das Royal Icing in einen Spritzbeutel mit einer sehr kleinen runden Tülle und zeichnen Sie das Motiv Ihrer Wahl auf die Kekse.
17. Backen Sie erneut im vorgeheizten Ofen bei 120°C für 3 Minuten.
18. Lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie vom Blech nehmen und genießen!