

Levain Bakery Style Kekse mit Milkschokolade & Haselnüssen

Ingrédients

- 150g Butter
- 80g Haselnusscreme
- 110g Muscovadozucker
- 90g Kristallzucker
- 2 Eier
- 365g Mehl T55
- 20g Maisstärke
- 4g Backpulver
- 2g Salz
- 180g gehackte Haselnüsse
- 260g in Stücke gehackte Azelia-Schokolade

Préparation

1. Neue Version meiner Riesenkekse mit dieser Version voll von Haselnüssen!
2. Knusprige und weiche Kekse, gefüllt mit Haselnüssen und Azelia-Schokolade, dieser Milkschokolade mit Haselnussgeschmack, immer einfach zuzubereiten und super lecker.
3. Kleiner Tipp: Wenn Sie sie ein wenig im Voraus zubereiten, können Sie sie einige Sekunden in die Mikrowelle stellen, um sie zu erwärmen und die Schokolade für noch mehr Köstlichkeit zu schmelzen Ausrüstung: Perforiertes Backblech Zutaten: Ich habe die Haselnusscreme und die Haselnüsse von Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
4. Ich habe die Azelia-Schokolade von Valrhona verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 20% Rabatt auf die gesamte Website (affiliert).
5. Zubereitungszeit: 15 Minuten + Ruhezeit + 10 bis 15 Minuten Backzeit Für 8 (große) Kekse: Zutaten: Butter Haselnusscreme Muscovadozucker Kristallzucker 2 Eier Mehl T55 Maisstärke Backpulver Salz gehackte Haselnüsse in Stücke gehackte Azelia-Schokolade Rezept: Butter mit Haselnusscreme und beide Zucker cremig rühren.
6. Fügen Sie die Eier hinzu, dann das Mehl, die Maisstärke, das Backpulver und das Salz.
7. Zum Schluss die Haselnüsse und die Schokolade einarbeiten.
8. Teilen Sie den Teig in leichte Teile und formen Sie Kugeln, die Sie mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (Sie können sie über Nacht lassen).
9. Dann den Ofen auf 220°C vorheizen.
10. Die Teigkugeln leicht flachdrücken (gut auseinander legen, sie werden beim Backen auseinanderlaufen).
11. Backen Sie sie 3 Minuten lang, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und 9 Minuten weiterbacken.
12. Lassen Sie die Kekse auf ihrem Blech etwas abkühlen und genießen Sie!