

Prinzregentenkonfekt.

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Oblaten

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Schokolade
150	Gramm	Palmfett (gehärtet)
150	Gramm	Zucker
70	Gramm	Ingwer (kandierte)
2		Eier
1/2	Teel.	Zimt
1	Schuss	Rum
		Backoblate (rechteckig)

Anleitung:

1. Schritt Schokolade und Fett über dem Wasserbad schmelzen. Den Zucker mit dem kandierte Ingwer im Blitzhacker oder mit dem Messer fein zerkleinern.

2. Schritt Die Eier mit dem Zimt und dem Rum unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen über dem Wasserbad auf mindestens 75°C erwärmen (bis eine weiß-schaumige, feste Masse entsteht). Nun den Ingwerzucker und die Schokoladen-Fettmischung zugeben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

3. Schritt Jeweils 2 Esslöffel Teig auf einer eckigen Oblate dünn verteilen und eine weitere Oblate darüber legen. Diesen Vorgang 7 mal wiederholen, mit einer Oblate abschließen und für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank lagern. Ein Buch als Beschwerung auf den Oblatenblock legen, damit sich die oberste Oblate nicht wellt. Das entstandene Konfekt in dünne Dreiecke schneiden.