

Schoko - Bärenstutzen 5 Top

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Top

Zutaten für: 20 Portionen

200	Gramm	Butter
120	Gramm	Zartbitterschokolade
3	Stücke	Eier
80	Gramm	Puderzucker aus Rohrohrzucker
60	ml	Milch
1	Messersp.	Vanillepulver
2	Essl.	Kakaopulver
1	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Dinkelmehl Type 1050
100	Gramm	Gemahlene Mandelkerne

Anleitung:

1. Die Butter schmelzen lassen. Die Schokolade fein hacken. Die Eier mit dem Puderzucker, der Milch, Vanillepulver und Kakao verrühren. Anschließend das Backpulver mit dem Mehl und den Mandeln unterziehen. Die abgekühlte Butter und die Hälfte der Schokolade einrühren. Abgedeckt mindestens zwei Stunden kalt stellen.

2. Das Madeleinesbackblech bei Bedarf einfetten. Die Mulden bis zu 3/4 mit dem Teig füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft: 200 °C; Gas: Stufe 3-4 für 10-15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen.

3. Die übrige Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Madeleines ca. 2 tief eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Quelle:

pinterest
Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann