

Schoko - Thumbprints

Kategorien: Plätzchen, Top

Zutaten für: 1 Rezept

1		Stück	Vanilleschote
220	Gramm		Butter
275	Gramm		Dinkelmehl (Type 1050)
100	Gramm		Kakaopulver
90	Gramm		Honig
1	gestr. TL		Salz
2			Eigelbe
90	Gramm		Rohrohrzucker
100	ml		Schlagsahne
100	Gramm		Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Anleitung:

Engelsaugen, Husarenkrapfen oder Thumbprint Cookies. Wie Sie die Kekse auch nennen möchten, sei Ihnen überlassen. Fest steht: Die Plätzchen sind nicht nur geschmacklich eine Wucht! Kerniges Dinkelmehl bringt eine ganze Menge sättigende Ballaststoffe und viele B-Vitamine ins Spiel. Vitamine aus der B-Gruppe arbeiten als Team besonders gut zusammen und gelten auch als "Anti-Stress-Vitamine".

1. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Vanillemark, 180 g Butter in Stücken, Dinkelmehl, Kakao, Honig, Salz und Eigelbe zügig zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen für die Karamellcreme Zucker und 1 EL Wasser in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Hellbraun karamellisieren lassen, ohne dabei zu rühren. Übrige Butter in kleinen Portionen dazugeben und unterrühren. Zuletzt Sahne angießen und alles verrühren. Creme rund 10-15 Minuten bei kleiner Hitze einköcheln lassen.

3. Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle mit ca. 2 cm Durchmesser formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese zu Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Leicht flach drücken und mit einem Holzlöffelstiel kleine Mulden hineindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Karamellplätzchen die Karamellcreme nochmals gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und jeweils einen Tupfer in die Hälfte der Plätzchen spritzen.

5. Schokolade grob hacken über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Je einen TL in die übrigen Plätzchen mit der Mulde geben. Alle Plätzchen auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Quelle:

Erfasst *RK* 25.12.2020 von
Konrad Heizmann