

Haselnuss-Trüffel-Kekse

Gebäck » Kekse

Zutaten (35 Stück)

- » 300g Schokolade (zart-bitter)
- » 400g Schlagsahne
- » 225g Mehl
- » 75g gem. Haselnüsse
- » 1 TL Backpulver
- » 150g Butter/Margarine
- » 75g Zucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ei(er)
- » 75g Kuvertüre (Halbbitter)
- » 75g Kuvertüre (Vollmilch)
- » 60g geh. Haselnüsse

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Mit Sahne unter Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Trüffelmasse in eine Rührschüssel geben und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

2. Mehl mit gemahlenden Haselnüssen und Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei zufügen und kurz unterkneten. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, ca. 70 Kreise (Durchmesser 4cm) ausstechen, auf drei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15min backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

4. Kuvertüren grob hacken und zusammen auf einem Wasserbad unter Rühren schmelzen. Gehackte Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Hälfte der Plätzchen mit Kuvertüre bestreichen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen.

5. Trüffelmasse kurz cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die andere Hälfte der Plätzchen spritzen. Mit Kuvertüre überzogene Plätzchen auf die Trüffelmasse legen und leicht andrücken. Trüffelkekse kühl aufbewahren.

Nährwerte: 190kcal/E3g/F14g/KH14g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 760

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke