

Schokolade-Küsse



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1½ Stunden

KÜHL STELLEN: ca. 1½ Stunden

BACKEN: ca. 12 Minuten

Für ca. 50 Stück

Backpapier für die Bleche

Teig

225 g Butter, weich

80 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

25 g Kakaopulver

225 g Mehl

125 g dunkle Schokolade, gehackt

Je ca. 125 g dunkle und weisse Couverture,
 gehackt, oder Kuchenglasur

ZUBEREITUNG

1 Teig: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker, Vanillezucker und Salz beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Kakao und Mehl mischen, dazusieben, darunterrühren. Schokolade daruntermischen, zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

2 Mit den Händen nussgrosse Kugeln formen, mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen, nochmals 15–20 Minuten kühl stellen.

3 Nacheinander in der Mitte des auf 190°C vorgeheizten Ofens oder zusammen im auf 170°C Heissluft/Umluft vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen, auf Blech auskühlen lassen.

4 Couverture sortengetrennt über dem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchenglasur nach Anleitung schmelzen, dunkle Glasur in ein Metallschüsselchen giessen, im warmen Wasserbad warm halten. Etwas weisse Couverture/Kuchenglasur auf die dunkle träufeln (Tropfen oder Fäden), nicht mischen. Die Rundung der Schokolade-Küsse hineintauchen, gut abtropfen lassen, wenden, auf Backpapier legen und fest werden lassen. Restliche weisse Couverture/Kuchenglasur nach und nach zur dunklen geben. So weiterfahren, bis alle Guetzli glasiert sind.

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 101 , Fett 6g , Kohlenhydrate 9g , Eiweiss 1g

www.lemenu.ch