

Bio Schokoladenkekse

Mit Eiweißglasur / für ca. 20 Stück



Teig vor dem Weiterverarbeiten:
über Nacht kalt stellen

Backzeit: ca. 8 Minuten bei 170°C
Ober-Unterhitze

Miele Combidampfgarer & Klimagarer:
Kein Dampf beim Backen, Anleitung wie oben



ZUTATEN

- 70 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Eiklar (Eiweiß)
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 100 g Staubzucker
- 180 g Walnüsse (gemahlen)
- 50 g glattes Weizenmehl
- 1 Prise Zimt

EIWEISSGLASUR (ROYAL ICING*)

- 1 Eiklar
- 250 g Puderzucker

* Royal Icing gibt es im Backwaren-Fachhandel oder online auch in verschiedenen Farben fertig zu kaufen.



Bio Backzutaten und Zubehör finden Sie auf www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

1. Die Schokolade hacken, im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eiklar mit etwas Salz und Zitronensaft steif schlagen, den gesiebten Staubzucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis die Schneemasse fest ist.
3. Die Nüsse, das Mehl, den Zimt und die geschmolzene Schokolade untermengen, alles gut verkneten, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen.
4. Den Teig zwischen bemehltem Backpapier dünn ausrollen und beliebige Formen ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und im auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.
5. Die Kekse auskühlen lassen und ganz nach persönlicher Fantasie mit der Eiweißglasur verzieren.

Wenn Eiweißglasur übrig bleibt, kann man diese im Gefrierbeutel im Kühlschrank einige Tage aufbewahren, ohne dass sie fest wird, und bei Bedarf weiterverwenden.

Zum online
Rezept:

