

Nussecken – die besten!



Rezept von Kenwood-Seite, Foto von Gisela Martin (in Variante mit Kokosflocken)

Zutaten

Knetteig:

300g Mehl

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

2 TL Vanillezucker

1 TL Backpulver

300 g dunkle Marmelade kernlos (Brombeere/Himbeere)

Nussmasse:

200g Butter

200g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 EL Wasser

500 g gemahlene Haselnüsse (oder 300g Nüsse und 200g Kokosflocken)

300 gr. dunkle Kuvertüre zum Verzieren

Für den Knetteig

1. Den K-Haken in die Maschine einsetzen und die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker auf Rührstufe 5

- schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Anschließend die Eier zugeben und die Mehl-Backpulver-Mischung untersieben.
 3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
 4. Diesen auf ein Backblech ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.

Für die Nussmasse

1. Das Flexi-Röhrelement einsetzen und die Butter bei 80°C und Rührintervall 1 schmelzen.
2. Anschließend Zucker, Vanillezucker und Wasser zugeben und ordentlich verrühren.
3. Nun die Nüsse unterheben und die Masse auf den Teig streichen (Anmerkung: Ich nehme den Silikonspachtel der CC und drücke die Masse etwas fest).
4. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 20-30 Minuten backen.
5. Die Nussecken auskühlen lassen.
6. 300 g dunkle Kuvertüre bei 60°C auf Rührintervall 3 mit dem Flexi-Röhrelement in ca. 3 Minuten schmelzen.
7. Abschließend in Dreiecke schneiden und die 3 Enden in die flüssige Schokolade tauchen.

Schoggi-S S-Stücke



Rezept und Foto von Susanne Stübi-Begert

Zutaten:

150gr Eiweiss

50gr Zucker

350gr Zucker

125gr Wasser

200gr Couverture mit hohem Kakao Anteil

Zubereitung:

350gr Zucker mit 125gr Wasser bis etwas über den mittleren Ballen 119Grad kochen.

Zur gleichen Zeit 150gr Eiweiss mit 50gr Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen.

Ist das Eiweiss steif geschlagen weiterrühren und den heissen Zuckersirup als dünnen Faden nach und nach zugeben. Darauf achten das kein Sirup an den Schüsselrand kommt da er sofort klumpt.

Durch die Zugabe des Zuckersirups ist der Eischnee nun über 50grad warm. Den Eischnee beiseite stellen. Die Couverture langsam erwärmen und verflüssigen.

Bis dahin hat der Eischnee etwas abgekühlt. Jetzt heisst es vorsichtig sein!

Die Couverture in dünnem strahl und äusserst vorsichtig unter

die Eischneemasse ziehen. Die Eischneemasse darf dabei nicht zusammenfallen.

Nun die Masse in einen Dressiersack mit Sterntülle 20mm Durchmesser füllen und auf ein Backpapier S aufdressieren. Im vorgeheizten Ofen bei 170Grad für ca. 20 Minuten Backen.

