

Genießen

Lisa Rudiger

Donnerstag, 12.03.2020

Shortbread mit Kakaosplitter und kandierten Zitronen

Zutaten:

250 g	Butter
125 g	Zucker
2	Prisen Salz
1	Abrieb einer Tonkabohne
400 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Kakaosplitter
130 g	kandierte Früchte, z.B. Zitronen
100 g	Zartbitter-Schokolade
	Kakaosplitter zum Dekorieren



Zubereitung:

1. Für das Shortbread weiche Butter mit Zucker, Salz und Tonkabohne-Abrieb vermischen. Mit dem Mehl zu einem Knetteig verarbeiten. Die kandierten Früchte hacken und mit den Kakaosplitttern in den Teig kneten.
2. Den Teig in drei gleichgroße Teile teilen und zu 3 Stangen mit einem Durchmesser von ca. 4 cm rollen. Die Stangen über Nacht kühlen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Die Stangen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf das vorbereitete Backblech legen und im Backofen 12 Minuten backen. Danach das Shortbread auskühlen lassen.
5. Während das Shortbread auskühlt, zwei Drittel der Schokolade im Wasserbad auf 40 Grad temperieren, dann vom Wasserbad nehmen. Die übrige Schokolade zur flüssigen Schokolade geben und die Schokolade auf 31 Grad temperieren.
6. Das Shortbread zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen und mit Kakaosplitter dekorieren.

Pro Stück: Kcal: 66, KJ: 247, E: 1g, F: 3g, KH: 7g;