

Rezept

Mürbeteigrauten mit Schokoladenklecks

Ein Rezept von Mürbeteigrauten mit Schokoladenklecks, am 20.04.2024

Zutaten

300 g Mehl	100 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker	2 Prisen Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	2 Eigelb
200 g Orangenmarmelade	200 g kalte Butter
200 g Zartbitterkuvertüre (mind. 60 % Kakaoanteil)	50 g kandierter Ingwer (nach Belieben)
Mehl für die Arbeitsfläche	20 ml Haselnussöl
	Ausstecher in Rautenform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Puderzucker sieben und mit Vanillezucker, Salz und Zitronenschale mischen. Auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen und alles mit den Händen rasch zu einem feinen Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 160° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und ausstechen. Die Rauten auf die Bleche setzen und im Ofen auf Sicht in 7-8 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Inzwischen für die Deko die Marmelade ca. 1 Min. erhitzen.
3. Je zwei Rauten mit heißer Marmelade zusammensetzen und trocknen lassen. Den Ingwer klein hacken. Für die Glasur die Kuvertüre hacken und in einer Edelstahlschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Das Öl gleichmäßig in die Kuvertüre rühren, dabei sollten keine Schlieren zu sehen sein. Die abgekühlten Rauten bis zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tunken, nach Belieben mit Ingwer bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen. Übrige Kuvertüre kühl aufbewahren.