

Cookies mit Einkorn, Haselnuss und Azélia

©2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gourmet Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten, Abbildungen unverbindlich.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

COOKIES MIT EINKORN, HASELNUSS UND AZÉLIA

Ein Original-Rezept der *École Gourmet Valrhona*

BASIS-MÜRBETEIG

- 70 g Butter
- 70 g Brauner Zucker
- 70 g Gemahlene Haselnüsse
- 70 g Einkorn-Vollkornmehl

COOKIE-TEIG

- 250 g Basis-Mürbeteig
- 180 g Schokolade AZÉLIA 35 %
- 20 g Geschmolzene Butter
- 120 g Zarte geröstete Haferflocken
- 80 g Gehackte und geröstete Haselnüsse
- 1 Vanilleschote

BASIS-MÜRBETEIG

Den braunen Zucker, die gemahlene Haselnüsse und das Mehl vermischen.

Die kalte Butter hinzugeben und bis zum Erlangen einer homogenen Teigkugel verkneten. Kleine Stückchen zuschneiden und 14 Minuten bei 160 °C backen. Abkühlen lassen.

COOKIE-TEIG

Alle für den Cookie-Teig notwendigen Zutaten vermischen. Etwa 45g schwere Cookies formen, auf einem Blech verteilen und im Kühlschrank kristallisieren lassen.