

Keks mit Zitrusnoten, Thymian und Schokotropfen




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Keks mit Zitrusnoten, Thymian und Schokotropfen

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 25-30 Kekse.

KEKSTEIG

- 105g Brauner Zucker
- 1 Abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Abgeriebene Schale einer Zitrone
- 3g Thymian
- 15g Blütenhonig
- 240g Weiche Butter
- 100g Ei
- 245g Mehl T550 oder T812
- 6g Backpulver
- 140g **SCHOKOTROPFEN
AUS DUNKLER
SCHOKOLADE**

KEKSTEIG

Die Butter, den Zucker, die geriebenen Schalen von Zitrusfrüchten, den Thymian und den Honig vermischen, bis eine glatte Creme entsteht. Anschließend die Eier hinzufügen und vermischen.

Anschließend das zuvor gesiebte Mehl und Backpulver zugeben. Alles vermischen.

Der Mischung abschließend **SCHOKOTROPFEN AUS DUNKLER SCHOKOLADE** hinzufügen.

Die Zubereitung zwischen zwei Blättern Backpapier 4–5 mm dick ausrollen.

1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.

Das Backpapier entfernen, mit Ausstechformen die gewünschten Formen ausstechen und mit Thymian bestreuen.

Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 15 Minuten bei 150–160°C Umluft backen.

Tipps vom Chef-Pâtissier

Das Mürbegebäck hält sich in einer Blechdose etwa zehn Tage.

Um die Aromen noch zu verstärken, sollte idealerweise Thymianhonig verwendet werden.