

100 ans
d'engagement

VALRHONA

BRETONISCHE KEKSE

mit Schokoladenfüllung

EIN REZEPT VON CÉLINE - @LESYEUXGROGNONS



Am Backtag:
Streichcreme KOMUNTU 80 % (einige
Stunden zuvor)
Bretonische Kekse

Benötigte Utensilien:
8 Backringe mit Ø 8 cm

REZEPT FÜR 6 BRETONISCHE KEKSE

BRETONISCHE KEKSE

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15 Minuten
Ruhezeit im Gefrierschrank: 10 Minuten
Abkühlzeit: etwa 1 Stunde

40 g Eigelb
75 g Zucker
75 g Weiche Butter
100 g Mehl T550
4 g Backpulver
2 g Fleur de Sel

Mit einem Schneebesen das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Anschließend die sehr weiche Butter unterrühren. Mehl und Backpulver über die Mischung sieben, Fleur de Sel hinzufügen und alles mit einem Teigschaber zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in Backringe mit Ø 8 cm verteilen und 10 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Anschließend die bretonischen Kekse ca. 15 Minuten bei 170 °C backen. Die Ringe 5 Minuten nach dem Backen entfernen und abkühlen lassen.

STREICHCREME KOMUNTU 80 %

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Garzeit: 15 Minuten
Ruhezeit: 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank

80 g Haselnüsse
50 g Akazienhonig
200 g Ungesüßte Kondensmilch
20 g Neutrales Öl
(Traubenkern, Sonnenblume)
3 g Vanillepulver
2 g Fleur de Sel
180 g **KOMUNTU 80 %**

Schokolade **KOMUNTU 80%** schmelzen.

Die Haselnüsse 15 Minuten bei 160 °C rösten. Abkühlen lassen und dann zwischen den Händen reiben, um die Haut der gerösteten Haselnüsse zu entfernen. Die Haselnüsse mixen, um eine cremige Masse zu erhalten. Nun den Honig, die Kondensmilch, das Öl, die Vanille und das Fleur de Sel hinzufügen. Noch einmal alles gut mixen.

Die zuvor geschmolzene Schokolade **KOMUNTU 80%** in die Mischung gießen. Alles mixen, um eine cremige und homogene Zubereitung zu erhalten.

In einem luftdichten Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Mithilfe eines Spritzbeutels (oder auch eines Teelöffels) etwas Streichcreme **KOMUNTU 80%** in die Mitte der bretonischen Kekse geben und mit einer kleinen Prise Fleur de Sel bestreuen. Lassen Sie es sich schmecken!