



SCHOKOLADEN-NUSS-TÖRTCHEN

DIE ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 250 g weiche Butter
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 150 g geschmolzene Zartbitterschokolade
- 100 g geschmolzene Vollmilchschokolade
- 100 g Mehl
- 250 g gemahlene Haselnüsse

FÜR DIE SCHOKOLADEN-SPIRALE

- 300 g Vollmilchschokolade
- 100 g Zartbitterschokolade
- 120 ml Sahne

FÜR DIE VERZIERUNG

- 100 g geschmolzene Zartbitterschokolade
- Zuckerperlen in Gold

DIE ZUBEREITUNG

DES TEIGES

1. Gib alle Zutaten in der aufgeführten Reihenfolge nach und nach in eine Rührschüssel. Vermenge sie mit einem Rührgerät solange bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
2. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und streiche den Teig gleichmäßig darauf.
3. Nun kommt er für 20 Minuten bei 170° C auf mittlerer Schiene in den Ofen.
4. Lasse ihn im Anschluss gut auskühlen, bevor du mit deinen Plätzchenausstechern kleine Kreise ausstichst und diese auf ein Holzbrett legst.

DER SCHOKOLADEN-SPIRALEN

1. Schmelze in der Mikrowelle oder einem Wasserbad die Schokolade mit der Sahne unter wiederholtem Rühren so lange bis sie sich vollständig aufgelöst hat und eine glatte Masse entstanden ist.
2. Lege die Spiral-Form auf ein festes Brettchen. Gib die Schokoladenmasse in eine Spritztüle und spritze sie langsam durch die einzelnen Spiralen. Ziel ist, dass sich so wenig Luftbläschen wie möglich in den Spiralen verstecken. Nun kommt die Rüttelplatte: Schlage hierfür vorsichtig das Brett mit der gefüllten Silikonform ca. 25 mal auf die Arbeitsplatte. Hierbei werden sich versteckte Luftbläschen lösen und an die Oberfläche steigen.

Achte beim Gießen darauf, dass die Schokoladenmasse sehr warm und damit wirklich flüssig ist. Durch diese Konsistenz fällt es der Schokolade leichter sich in die Form zu schmiegen und Luftbläschen werden dadurch größtenteils verhindert

3. Nun kommt die Silikonform für 30 Minuten in das Gefrierfach.
4. Löse deine Spiralen aus der Form heraus und lege sie an einem kühlen Ort beiseite.
5. Wiederhole den Vorgang sooft, bis all deine Schokolade aufgebraucht ist. Achte dabei darauf, vor jedem neuen Guss die Schokolade erneut zu erhitzen sodass sie wieder die richtige Konsistenz hat.

DER VERZIERUNG

1. Schmelze 100 g Zartbitterschokolade in der Mikrowelle oder einem Wasserbad.
2. Gib einen halben Teelöffel von der flüssigen Schokolade auf deinen ausgestochenen Boden und drücke deine Spirale vorsichtig darauf fest.
3. Nimm mit einem Zahnstocher etwas von der flüssigen Schokolade auf und träufel es in die innere Mulde der Spirale. Gib eine kleine goldene Zuckerperle darauf und lass alles gut trocknen. Am besten legst du deine Kunstwerke hierfür an einen kühlen Ort. Sobald das ge-

Viele weitere tolle Rezepte findest du auf fabcakes.de

© Nadine Eckstein | fabcakes