Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



# KEKSE MIT SCHOKOKERN WINTER HOLIDAY

**ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 23 MIN.**

Nach den Ferien geht die Schule wieder los und wir sind alle den ganzen Tag außer Haus.

Für meinen Sohn backe ich regelmäßig kleine Kuchen, Plätzchen, Cookies für die Schule. Manchmal ist es gar nicht so einfach, ein „neues“ Rezept zu finden. 
Von der Arbeit habe ich die Ausstecher „Winter Holiday**„** mitgebracht, um ein Rezept auszuprobieren.

So, hier ist die kleine Geschichte:
Dieser Form ist gleichzeitig ein Ausstecher und eine Backform. Das heißt, man bereitet den Teig vor, legt den Ausstecher auf den Teig, drückt und bäckt es mit dem Ausstecher. Die Form kann **nur bis 180°C erhitzt** werden, daher muss die Backzeit entsprechend angepasst werden.

Diese Form war einer unserer Verkaufsschlager in dieser Adventszeit, aber ich habe sie noch nie ausprobiert. Eine Kundin hat sich aber bei mir gemeldet, weil sie Schwierigkeiten mit dem von Silikomart angegebenen Rezept hatte. Leider konnte ich ihr nicht wirklich helfen. Ich fand es einfach so schade, dass ich mir vorgenommen habe, die Form selbst auszuprobieren und vielleicht ein „einfaches“ Rezept zu kreieren.

Ich habe also wie immer herumexperimentiert. Was habe ich daraus gelernt?

## Tipps für die Verwendung der Backform Winter Holiday:

- Für die Backform **Winter Holiday** am besten ein „glatten“ Teig verwenden – also ganz ein einfacher Plätzchenteig ohne Nüssen oder groben Stücke.
- Die Ausstechform mit den Mulden nach Unten auf dem Teig pressen (und die Quervertrebungen und die Öffnung nach oben)
- Die Backzeit kann zwischen 20 und 25 Minuten variieren. Das hängt davon ab, wie karamellig man seine Plätzchen mag.
- Wenn die Kekse gebacken sind, das Backblech herausnehmen und zunächst 5 bis 8 Minuten abkühlen lassen, bevor man die Form in irgendeiner Weise anfasst.
- Nach dem Abkühlen die Form leicht eindrücken, damit sich die Kekse besser lösen.
- Die Blech mit den noch nicht gelösten Keksen leicht abklopfen.
- Die Kekse vorsichtig herausnehmen.

**Tipps**: Beim ersten Versuch kam der ganze Teig (gebackene Kekse) mit der Form raus. Ich habe die Form umgedreht und leicht mit einem Messer die Quadrate für die einzelnen Kekse „nachgeschnitten“. Dann die Form wieder auf das Blech gestellt und schwupps, haben sich die Kekse einfach gelöst.

**Ich hoffe, es könnte euch alle Helfen!**

Und für das Rezept habe ich mein Plätzchen probiert und am besten war **mein „Tarte-Boden“ Rezept**. Also ein ganz klassischer Vanillemürbeteig.

## **Zutaten für Kekse mit Schokokern mit der** „Winter-Holiday“ Ausstechform**:**

250 g Mehl T45 (oder Typ 405), 130 g Butter, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei (M), 1/2 TL Vanilleextrakt.

+ 70 g Zartbitter Schokolade Manjari

**Utensilien**: Ausstechform „Winter Holiday“, Backmatte, Nudelholz.

**1-** In einer Schüssel alle trockene Zutaten geben. Die Butter in kleinen Stückchen schneiden und mit der Vanille in die Schüssel geben. Mit den Händen kneten.

Wenn der Teig schön glatt und homogen ist, kann man ihn dick ausrollen: **1 bis 1,5 cm**. Ich empfehle euch, den Teig direkt auf eine Backmatte oder Backpapier zu rollen.
Die Ausstechform darauf legen (auf die Orientierung aufpassen!).

Die Ausstechform gut in den Teig drücken.

Den restlichen Teig entfernen.

**2-** Jetzt vorsichtig die Backmatte mit dem Teig und der Form auf einem Backblech oder Gitter ziehen. Und Backen: **20 bis max 25 Minuten auf 170°C Umluft** (Backofen vorgeheizt)

**3-** Nach dem Backen die **Plätzchen 5 bis 8 Minuten** leicht abkühlen lassen.

**Warum?** Weil der Plätzchenteig noch klebrig ist, weil der Zucker und die Butter geschmolzen sind. Beim Abkühlen zieht sich der Teig zusammen und der Zucker wird fest.

Nach dem Abkühlen leicht auf die Form drücken und ganz „leicht“ hin und her bewegen.

Ich habe auch ausprobiert, leicht auf das Backblech zu klopfen (wie beim Macaron-teig). Dann lösen sich die Kekse von selbst!

Fertig gebackene Kekse haben dann eine Vertiefung in der Mitte um Marmelade, Curd, Karamell oder noch Zartbitter Schokolade rein zu gießen!

**4-** Den Schokolade schmelzen und in den Mulden gießen.

**Tipps: nicht vergessen, die einzelnen Kekse leicht zu schütteln, um die** Schokolade **bestens zu verteilen!**

Abkühlen lassen, bis es fest wird.

Eine sehr einfache Art, kleine Kekse zu Hause selber zu backen! Alle Zutaten sind immer vorhanden und ich kann je nach Laune Schokolade, Karamell oder Konfitüre verfeinern.

Ich hoffe, es könnte euch helfen, dies Forme zu benutzen oder einfach als kleine Inspirationen!

Viel Spaß damit!

---

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von

Aurélie Bastian
**www.franzoesischkochen.de**