Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



HASELNUSS-SPRITZGEBÄCK MIT SCHOKOLADE

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Jedes Jahr bäckt meine Mama Spritzgebäck, aber ich mag sie nie! Meine Familie lieben sie, aber ich finde sie immer zu fad.

Dieses Jahr haben wir uns vorgenommen, eine richtige Adventsback-Aktion zu machen. Das erste Gebäck musste also ein Spritzgebäck sein. Für mich sollte es unbedingt mit Schokolade sein. Und für meine Männer sollte es mit Haselnüssen zubereitet werden.

OK! Das war schon mal ein Plan. Ich hatte keine gemahlene Haselnüsse zu Hause und habe also die Mega leckeren Piemont Haselnüsse genommen, weil ich selbstverständlich eine Tüte für mich behalten hatte. Und unser Spritzgebäck haben wir auch ohne Maschine gemacht, da ich dafür keinen Aufsatz auf meinem Fleischwolf habe.

Es wurde also richtig Kraft eingesetzt und ich habe die Spritz mit einem Spritzbeutel und einer großen Sterntülle gemacht! Ja Ja! (aber ehrlich…. eine Maschine hat auch ihr Vorteil).

Ich fand die Kombination einfach genial, und so würde ich jederzeit Spritzgebäck naschen □□

Jeder kennt es bestimmt und hat von seiner Mama oder Oma sein Familienrezept für Spritzgebäck… aber da sind jetzt meine und ich freue mich sehr, wenn Ihr noch andere Verbesserungen oder Variationen für mich habt. Einfach in den Kommentaren reinschreiben, damit jeder was davon hat. Merci!

Zutaten für 1 Blech Haselnuss-Schoko Spritzgebäck:

250 g Mehl, 125 g weiche Butter (aber richtig weich), 90 g Zucker, 1 Ei, 100 g gemahlene geröstete Haselnüsse, 1 Prise Vanille.

Topping: 100 g Zartbitterschokolade (Caraibe für mich, oder Satilia Noire), 2EL gehackte Haselnüsse, 2 EL gemahlene Haselnüsse.

1- Die Haselnüsse in einen Mixer geben und fein mahlen (wenn ihr schon gemahlen Haselnüsse habt, entfällt natürlich dieser Schritt).

In einer Schüssel alle Zutaten für den Teig geben und kneten, bis der Teig homogen wird. Er sollte total weich sein.

2- Ich habe den Teig nicht kalt gestellt, da ich keine Presse für das Spritzgebäck habe. Sondern, ich habe ihn mit einem Spritzbeutel und einer großen Sterntülle gespritzt. Es war ein bisschen schwer, aber mein Spritzbeutel hat gehalten. Na ja, mein Teig war auch total weich! Es wurden lange 10-12 cm Spritzgebäck gemacht.

Alles schön ordentlich auf der Backmatte legen und hopp in den Backofen für 15 Minuten bei 180°C.

3- Die Schokolade in einem kleinen Glas schmelzen, und 2 Topping in 2 Tellern vorbereiten.

Das abgekühlte Gebäck in die geschmolzene Schokolade tauen und dann, entweder in den gehackte oder in den gemahlenen Haselnüssen walzen. Wieder auf der Backmatte legen zum Abkühlen.

Und so sieht es aus! Einfach aber lecker!

Et voilà, unser erstes Adventsbacken à la Aurélie!

BISOUS und à bientôt

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