

Reindling-Cookies

Rezept von Manuel Ressi

Rührmasse:

300 g Butter, 230 g Staubzucker, 3 Eier -
130 g weiße Schokolade –
200 g Zartbitterschokolade, 400 g glattes Weizenmehl,
100 g geriebene Haselnüsse, 300 g Rosinen,
1 g Backpulver, 5 g Zimt gemahlen - 20 g Rum, 20 g Milch

1. Weißer Schokolade über Wasserdampf schmelzen. 5
2. Zartbitterschokolade hacken, mit Mehl, Haselnüssen, Backpulver und Zimt vermischen. 5
3. Butter mit dem gesiebten Staubzucker schaumig schlagen, Eier einzeln langsam dazu rühren, zum Schluss nach und nach die geschmolzene Schokolade dazu rühren. 15
4. Schokolademischung mit den anderen Zutaten unter den Abtrieb heben. 5
5. Masse in einen Spritzbeutel mit großer, runder Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Abstand Cookies dressieren oder diese zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und tiefgefrieren – von der tiefgefrorenen Rolle dann Scheiben abschneiden. 5
6. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C backen. 12 !

Vor dem Servieren auskühlen lassen!

Piščoti po navdihu potice

Prerejeno od Manuel Ressi

Umešano testo:

300 g masla, 230 g sladkorja v prahu, 3 jajca –
130 g bele čokolade –
200 g jedilne čokolade, 400 g gladke moke, 100 g mletih lešnikov, 300 g rozin, 1 g pecilnega praška, 5 g mletega cimeta – 20 g ruma, 20 g mleka

1. Belo čokolado raztopi nad paro. 5
2. Seseklaj jedilno čokolado, primešaj moko, lešnike, pecilni prašek in cimet. 5
3. Penasto stepi maslo in presejan sladkor v prahu, ob koncu postopoma dodajaj raztopljenjo čokolado. 15
4. Dodaj in primešaj vse ostale sestavine. 5
5. Maso daj v vrečko za brizganje z velikim luknjastim nastavkom, nabrizgaj na pekač kukije pribl. 5 cm narazen – ali pa testo oblikuj v svaljek, zavij v folijo za živila in zmrzni. Testo pred pečenjem nareži na rezine in speci. 5
6. Peci v segreti pečici pri 180 °C. 12 !

Ohladi, preden jih poješ!