Schokoladen

Sollten wir jemals als Marshmallow wiedergeboren werden, möchten wir bitte zwischen zwei Schichten Kakaokeks dahinschmelzen, geht das?

MARSHMALLOW-DOPPELDECKER

ca. 1 Stunde + ca. 3 Stunden Wartezeit · nicht so schwer

Stück ca. 40 ct · Stück ca. 280 kcal · E 3 g · F 12 g · KH 38 g

Zutaten für ca. 20 Stück:

125 g weiche Butter
150 g Zucker, 1 Ei (Gr. M)
250 g + etwas Mehl
½ TL Backpulver, 1 EL Backkakao
10 große Marshmallows
80 g rote Johannisbeerkonfitüre
400 g Edelbitterkuvertüre
Backpapier

1 Butter, Zucker und Ei mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. 250 g Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Portionsweise kurz unterrühren. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten. Zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 3 mm dünn ausrollen. Teigplatte ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Ofen vorheizen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Aus der Teigplatte ca. 40 Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen und mit einem Abstand von ca. 3 cm auf die Bleche legen. Blechweise im heißen Ofen 8–10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen.

3 Hälfte der Kekse mit der Unterseite nach oben auf ein Blech legen. Marshmallows mit einer Schere quer halbieren. Jeden Keks mit einer Marshmallowhälfte mit der Schnittfläche nach unten belegen. Ca. 2 Minuten im heißen Ofen bei gleicher Temperatur backen.

4 Übrige Kekse auf der Unterseite mit je ½ TL Konfitüre bestreichen. Marshmallowkekse aus dem Ofen nehmen und sofort je 1 Konfitürenhälfte daraufdrücken. Kekse auskühlen lassen.

5 Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Die Kekse damit vollständig überziehen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.