Windradkekse



Erfahrungen

Wichtig die menge der zutaten reicht nur für 70 portionen wenn die rolle richtig dünn ausgerollt wird. da die kekse noch recht weit aufgehen

Zutaten

für 70 portionen

Menge	Zutat	Bemerkung
120g	Butter	
100g	Zucker	
2 TL	Vanilleextrakt	
1 Stk.	Eigelb	
1 EL	Milch	
200g	Mehl (gesiebtes)	
0.5 TL	Backpulver	
0.5 TL	Salz	
50g	Kochschokolade (geschmolzen)	
1 EL	Milch	
2 EL	Milch (heiße)	

Zubereitungszeit

Zeit	in minuten
Arbeitszeit	
Ruhezeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Für die Windrad-Kekse die Butter mit dem Zucker und Vanille-Aroma schaumig schlagen, dann Eigelb und Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung heben.

Schritt 2

Einen Topf mit Wasser erhitzen und die Blockschokolade in einer kleinen Schüssel in diesem Wasserbad schmelzen lassen. Den Teig halbieren und eine Hälfte mit der geschmolzenen Schokolade und etwas Milch verrühren. Beide Teighälften ca. 90 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3

Dann jedes Teigstück auf Backpapier legen und zu einem 25 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das dunkle Rechteck mit heißer Milch einpinseln und das helle Rechteck darauf legen. Mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade aufrollen und weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4

In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roulade in gleichmäßige Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Revision #2
Created 23 June 2023 09:09:04 by Andre
Updated 23 June 2023 10:17:28 by Andre