

Rezeptideen von www.bioschokolade.de
– Für den ganz feinen Gaumen

Rezepte mit Kuvertüre, Bourbon Vanillezucker und Zimtzucker

Des Marquis de Carabas

Zutaten

BISKUITTEIG

- ✓ 250 g Weizenmehl
- ✓ 1 El Ungesüßter Kakao
- ✓ 1 El Zimtzucker
- ✓ 1 Pack. Backpulver
- ✓ 50 g gemahlene Mandeln
- ✓ 150 g Weiche Butter
- ✓ 250 g Zucker
- ✓ 1 El Bourbon Vanillezucker
- ✓ 100 ml Rotwein (Pinot noir)
- ✓ 150 g Feine Bitter Kuvertüre fein gerieben
- ✓ 5 Eier

TRÜFFELCREME

- ✓ 150 g Feine Bitter Kuvertüre, gehackt
- ✓ 100 g Sahne
- ✓ 200 ml Milch
- ✓ 30 g Weiche Butter

ZUM VERZIEREN

- ✓ 150 g VIVANI HOT CHOCOLATE, oder geraspelte Feine Bitter Schokolade,

FÜR DIE FORM

- ✓ 30 g Butter
- ✓ 30 g Mehl

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen.

TEIG

Mehl, Kakao, Zimt und Backpulver in eine Schüssel sieben, Mandeln untermischen. Eier mit Zucker zu einer festen schaumigen Creme schlagen. Wein, Schokolade, flüssige Butter unterrühren. Mehlmischung unterheben. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Ring- oder Gugelhupfform (Durchmesser 26 cm) füllen und 1 Stunde backen.

Für die Creme Sahne und Milch erwärmen und die Schokoladestückchen darin schmelzen lassen. Butterflöckchen einrühren. Abkühlen lassen! Den Kuchen mit der lauwarmen Trüffelmasse überziehen. Überzug aushärten lassen und mit den Raspeln dekorieren.

Tipp: Schokoladen schmelzen und auf eine Alufolie vorsichtig mit einem Teelöffel träufeln. Die Tropfen mit einem Stäbchen in die Länge ziehen und zu einem Blatt formen. Erkalten lassen und zur Dekoration einsetzen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 1 Stunde

Schnelle Schokokekse

Zutaten

- ✓ 200 g Mehl
- ✓ 150 g Butter oder Margarine
- ✓ 100 g Zucker
- ✓ 150 g Brauner Zucker
- ✓ 1 Pack. Vanillezucker (ca. 10 g)
- ✓ 2 Eier

Einfach schnell und lecker

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Mit 2 Teelöffeln walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, und ca. 10 min bei 180°C auf der mittleren Leiste backen.

Rezeptideen von www.bioschokolade.de
- Für den ganz feinen Gaumen

- ✓ 1 gestr. TL Backpulver
- ✓ 80 g gehackte Haselnüsse
- ✓ 150 g gehackt. Schokolade (halb Vollmilch, halb Zartbitter)

Schokoladen-Traum-Teilchen

Zutaten

TEIG

- ✓ 80 g weiche Butter
- ✓ 80 g Zucker
- ✓ 30 g Zuckerrübensirup
- ✓ 1 Bio-Orange
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1 Teel. Zimtucker
- ✓ 225 g Mehl
- ✓ 1 Teel. Backpulver
- ✓ 30 g grob gehackte Vollmilch Kuvertüre

FÜLLUNG

- ✓ 100 g Feine Bitter Kuvertüre
- ✓ 40 g weiche Butter

für ein besonders würzige Variante ½ Teel. Ingwerpulver und 2 Prisen Nelkenpulver zum Teig geben.

Ein Traum auf der Kaffeetafel

Zubereitung

Butter schaumig rühren.

Zucker und Melasse darunter rühren. Orange heiss waschen, trocknen und Schale dazu reiben. Zimtucker, Mehl, Backpulver und Schokolade mischen und unteheben.

Aus dem Teig Kugeln formen und auf einem mit Backpapier belegtem flachdrücken, ca. 6 cm Durchmesser. Evtl. zehn Minuten kühl stellen.

Ofen auf 180°C vorheizen.

In der unteren Ofenhälfte 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Schokolade im Wasserbad schmelzen. Währenddessen Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die flüssige Schokolade (ca. 38°C) darunter rühren. Kurz kühl stellen, damit die Masse etwas fester wird.

Die Hälfte der knusprigen Kekse mit der cremigen Füllung bestreichen. Mit den restlichen Keksen bedecken.

Nach Belieben mit können die Schokoladen Teilchen mit Kuvertüre, Nüssen oder kandierten Orangenschalen garniert werden.

Rezeptideen von www.bioschokolade.de
- Für den ganz feinen Gaumen

Schoggi-Knüsperli

Zutaten

- ✓ 150 g Feine Bitter Kuvertüre
- ✓ 100 g Vollmilch Kuvertüre
- ✓ 25 g Butter
- ✓ 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker (ca. 10 g)
- ✓ 80 g Cornflakes

Der schnellste Schokocrunch

Zubereitung

Schokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen, Vanillezucker zugeben und glatt rühren.
Vom Herd nehmen und Cornflakes unterrühren.
Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backpapier setzen und kühl stellen.

Picknick-Kekse

Zutaten

- ✓ 250 g Butter
- ✓ 180 g Zucker
- ✓ 2 Eier
- ✓ 1 Pack. Bourbon Vanillezucker (ca. 10 g)
- ✓ 350 g Mehl
- ✓ 1 Pack. Backpulver
- ✓ 20 g Cornflakes, Knäckebrot oder Madelsplitter
- ✓ 100 g gehackte Schokolade
- ✓ 125 g Rosinen

Für eine gesünder Variante:
Vollkornmehl 150 g Zucker und 20 g Vanillezucker verwenden

**Selbstgemachte Kekse für
Unterwegs**

Zubereitung

Weiche Butter in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät schaumig schlagen.
Zucker einrieseln lassen.
Eier und Vanillenzucker in die Buttermasse geben.
Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Teigmasse sieben.
Alles kurz mit dem Rührbesen unterrühren.
Cornflakes, Schokolade und die kleingehackten Rosinen zufügen und erneut durchrühren.
Walnussgrosse Bällchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 C zwischen 15 und 20 Minuten goldbraun backen.

Abkühlen lassen, in eine Dose füllen und mitnehmen.

Rezeptideen von www.bioschokolade.de
– Für den ganz feinen Gaumen

Walnusskekse

Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 EL Milch
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
50 g fein gehackte Walnüsse
50 g Schokoladenflocken VIVANI HOT CHOCOLATE

Kuvertüre
Walnusshälften

Zubereitung

Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Milch verrühren.
Mehl mit Backpulver mischen.
Mehl, Schokoladenflocken, eine Prise Salz und Walnüsse unterkneten.

Teig kühlstellen und Backofen auf 180° C vorheizen
Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und leicht flach drücken. 10 min backen.

Kekse aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
Kuvertüre in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen

Kekse mit Schokolade überziehen und jeweils eine Walnusshälfte darauf setzen

Schokoladenbiscotti

Zutaten

- ✓ 1 Orange
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 100 g Rosinen
- ✓ 100 g Bitterschokolade
- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 1 TL Backpulver
- ✓ 1 TL Natron
- ✓ 4 EL Kakao
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 125 g weiche Butter
- ✓ 50 g Zucker
- ✓ 1 Ei

Zubereitung

Schale abreiben
Orange auspressen

In 4 EL Orangensaft einweichen

Raspeln

In einer Schüssel mischen

Schaumig rühren

Zugeben und weiter zu einer lockeren Creme schlagen

Schale der Orange und Zitrone,
Schokoladenraspel, Orangensaft, Rosinen
Mehlmischung unterrühren

Rezeptideen von www.bioschokolade.de
– Für den ganz feinen Gaumen

Mit einem Tl kleine Häufchen mit 3 cm Abstand auf ein mit Backpapaier belegtes Blech setzten.

15 min bei 150°C backen
abkühlen lassen

- ✓ 100 g Kuvertüre
- ✓ Mandelhälften

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Oberseite der Biscotti darin eintauchen.

Jeweils mit einer Mandelhälfte verzieren.

Für Weihnachtliche Biscotti

- ✓ 1 Tl Zimt
- ✓ 1 Tl Ingwer
- ✓ ½ Tl Muskat

zu der Mehlmischung geben

Trüffel à la Monique

Zutaten

- ✓ 75 g Butter
- ✓ 75 g Puderzucker

- ✓ 200 Vollmilch Kuvertüre

- ✓ 10 g Vanillezucker
- ✓ 50 g fein gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

- ✓ 50 g Zimtzucker, Vanillezucker

Zubereitung

Mit Handrührgerät schaumig schlagen

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen

Mit geschmolzener Kuvertüre zu Buttermasse geben und gut verrühren

Mindestens 2 h kalt stellen

Aus der Trüffelmasse mit den Händen Kugeln formen und diese in Zucker wälzen

Nochmals kühlstellen
