



hr1-DOLCE VITA

Daniela Wattenbach

Schokoküsse

für ca. 25 Stück bei 5 cm Durchmesser und ca. 50 Stück bei 3 cm Durchmesser

ZUTATEN:

Waffelboden:

125 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1 EL
selbstgemachter Vanillezucker
1 kleine Prise Salz
3 Eier (Größe M)
100 ml Milch
100 g Mehl (nach Bedarf auch etwas
mehr)
Waffeleisen, Plätzchenausstecher (5
und/oder 3 cm Durchmesser)

Schaummasse:

4 Eiweiß (Größe M)
200 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
½ TL Backpulver

Außerdem:

Mind. 500 g Schokolade zum Überziehen
(weiß und/oder dunkel)
1 TL Butter
Zum Verzieren bunte Streusel,
Haselnusskrokant, Kokosflocken

ZUBEREITUNG

Waffelboden:

Heizen Sie Ihr Waffeleisen vor. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz mit dem Handrührgerät so lange verquirlen bis eine Schaummasse entstanden ist. Die Eier und die Milch ebenfalls gut einrühren. Das Mehl darübersieben und nur kurz, aber gründlich unterheben. Der Teig sollte etwas dünner sein, als Sie das von normalem Waffelteig kennen. Fügen Sie ggf. noch etwas Milch oder Wasser hinzu. Geben Sie etwa 3-4 Esslöffel Teig in das Waffeleisen und backen Sie die Waffel schön goldbraun aus.

Nun ist Eile geboten, denn Sie müssen mit dem Keksausstecher kleine Kreise aus der fertigen, noch warmen Waffel ausstechen. Die fertigen Kreise legen Sie zum Abkühlen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Haben Sie alle Waffeln gebacken und alle Kreise ausgestochen, dann heizen Sie den Backofen auf etwa 50-60°C (Umluft; 70-80°C Ober-/Unterhitze) vor und schieben Sie die kleinen Kreise zum Trockne hinein (das dauert rund 30 Minuten).



hr1-DOLCE VITA

Schaummasse:

Wichtig bei der Herstellung der Schaummasse: Sie muss sehr fest werden, aber dennoch fluffig-cremig sein. Da ist beim Rühren ein bisschen Geduld angesagt. Geben Sie die Eiweiß in eine absolut saubere und fettfreie Schüssel und fügen Sie Puder- und Vanillezucker hinzu.

Die Schüssel setzen Sie nun auf einen Topf mit heißem Wasser (der Boden der Schüssel darf das Wasser nicht berühren sonst wird er zu heiß) und schlagen die Masse mit dem Handrührgerät (mittlere Stufe) so lange auf, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach etwa 5 Minuten fügen Sie das Backpulver hinzu und schlagen die Masse weitere 3-4 Minuten über dem Wasserbad auf.

Nehmen Sie danach die Schüssel vom Topf du lassen Sie das Rührgerät auf der höchsten Stufe noch einmal 5 Minuten laufen. Die Schaummasse sollte jetzt schön steif sein und richtig glänzen.

Füllen Sie die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle und spritzen Sie sie mit kreisenden Bewegungen auf die getrockneten Waffelböden Die so „beschäumten“ Waffeln kommen in den Kühlschrank, während Sie als Nächstes die Schokolade vorsichtig über einem Wasserbad erwärmen. Ist diese geschmolzen, fügen Sie den TL Butter hinzu.

Damit unsere Schokoküsse schön glänzen, lässt man die geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung etwas abkühlen und erwärmt sie dann wieder. Wenn die Schaummasse gut an der Waffel haftet, können die Küsse kopfüber in die Schokolade eingetaucht werden.

Falls das nicht klappt, dann übergießen Sie den Kuss mithilfe eines Löffels rundherum. Dazu stellen Sie die Küsse auf ein Kuchengitter und fangen die abgetropfte Schokolade wieder auf. Kurz antrocknen lassen und dann nach Wunsch verzieren.

Rezept aus dem Buch:

Daniela Wattenbach

Sauerteig & Wadenwickel: Das 1x1 für einen nachhaltigen Haushalt

südwest Verlag

ISBN 978-3517099682