Brabanzerl

Die Brabanzerl schmecken wunderbar schokoladig. Das Rezept für die weihnachtlichen Kekse begeistert immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,9 h



Zutaten

für den Teig

50 g	Zartbitter Schokolade
150 g	Butter
50 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Mehl

für die Füllung

150 g	Johannisbeermarmelade

zum Verzieren

300 g	Zartbitter Schokolade
100 g	Mandeln (geschält)
80 g	Vollmilchkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Brabanzerl** das Weizenmehl, gemahlenen Mandeln, Zucker und Salz in eine Schüssel vermischen.Die weiche Butter in Stücke geschnitten dazugeben.

2. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und zugeben. Alle Zutaten zu

einem Teig kneten.

3. Im Kühlschrank zirka 2-3 Stunden kühlen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

5. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Fläche zirka 3mm dick ausrollen. Kreise ausstechen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

6. Nacheinander etwa 8-10 Minuten backen.

7. Die Johannisbeermarmelade in einem Topf erwärmen, eine Hälfte der Kekse damit bestreichen und zusammensetzen.

8. Mit der geschmolzenen Zartbitter Schokolade überziehen und jeweils mit einer Mandel belegen. Abschließen die Vollmilch Schokolade über ein Wasserbad schmelzen und die Brabanzerl filieren. Trocknen lassen und in Keksdosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp