Süße Streichhölzer

Die süßen Streichhölzer machen ganz besonders in der Winterzeit was her. Ein raffiniertes Rezept das optisch sowie geschmacklich Punkten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,2 h

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

125 g	Mehl
50 g	Butter (kalte)
60 g	Zucker
3 EL	Schlagobers (evtl. etwas mehr)
25 g	Sesam
1 Prise	Salz
1 Packung	Karamellbonbons (weiche)
100 g	Kuvertüre
10 g	Kokosfett

Zubereitung

1. Für die **süßen Streichhölzer** den Sesam in einen Mörser geben und mit dem Stößel grob zermahlen. Dieser Vorgang dient lediglich für eine realistischeren Holzstruktur in den "Keksen".

2. Dann das Mehl, die Butter, den Zucker, das Schlagobers, den Sesam und eine Prise Salz in eine Schüssel geben.

3. Nun die Masse (am besten mit den Händen) zu einem glatten Teig verkneten. Den Ofen parallel schon mal auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche, mit einem Nudelholz, ca. 0,5- 1,0 cm dick ausrollen. Anmerkung: Sollte der Teig zu trocken sein, ruhig noch etwas Schlagobers unterkneten.

5. Danach ca. 10cm lange und ca. 0,5- 1,0 cm dicke Streifen schneiden.

6. Jetzt die Streifen, mit etwas Abstand, vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Ofen ca. 8-10 Minuten backen. Die "Hölzer" sollten hinterher komplett auskühlen.

7. Als nächstes ein paar Karamellbonbon auspacken, in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle ein paar Sekunden erhitzen. Die Karamellbonbon sollten nicht verflüssigen, sondern nur so weich werden, das man sie mit den Fingern leichter kneten kann.

8. Nun etwas von den Karamell abrupfen und einen Streichholzkopf um eines der Hölzchen formen.

9. Die geformten Streichhölzer danach so lange auf etwas Backpapier ablegen, bis das Karamell wieder erkaltet ist.

10. Dann die Kuvertüre zusammen mit dem Kokosfett über einem warmen Wasserbad temperieren.

11. Letztendlich die Streichholzköpfe kurz in die Schokolade eintauschen, gut abtropfen lassen und zum Trocknen wieder auf etwas Backpapier ablegen. Die Masse ergibt ca. 40 Stück.

Tipp

Die süßen Streichhölzer lassen sich in der kühleren Jahreszeit auch prima verschenken. Zum Beispiel zusammen mit einem Adventskranz, einem Windlicht, oder einem hübschen Stövchen. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.