



Haselnussjaponais

Crunchy Haselnussguetzli mit Butterganache

Zutaten für 36 Guetzli

Eiweiss	50 g
Kristallzucker Teil 1	10 g
Kristallzucker Teil 2	20 g
Haselnüsse gemahlen	80 g
Kristallzucker Teil 3	40 g
Butter flüssig	8 g

Butterganache

Butte weich	24 g
Schmelzfondant	24 g
Couverture temperiert	70 g
Haselnussfüllung	40 g

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 170 °C Umluft vor.

Schlage das Eiweiss zusammen mit dem Zucker (Teil 1) auf. Sobald das Eiweiss schaumiger wird, kannst Du den nächsten Zuckeranteil (Teil 2) einrieseln lassen und die Masse richtig steif schlagen. Der Eischnee ist dann perfekt, wenn er Spitzen zieht und diese stehen bleiben. Mische nun die gemahlene Haselnüsse mit dem Zucker (Teil 3), füge die Mischung in 2 bis 3 Teilen zu der Eiweissmasse hinzu und hebe sie mit einem Gummischaber unter. Abschliessend musst Du noch die flüssige Butter (diese darf nicht mehr heiss sein) einrühren. Lege die Japonaismatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und streiche die Masse mithilfe eines Winkelspatels auf die Matte. Löse die Matte vorsichtig von dem Backblech und gib etwas der restlichen Japonaismasse unter jede Ecke des Backpapiers, damit sich das Backpapier beim Backen nicht vom Blech löst. Backe die Züngli für ca. 8 Minuten im vorgeheizten Backofen. Danach solltest Du die Guetzli ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

2. Schlage die weiche Butter kurz mit einem Schwingbesen etwas auf und rühre dann den Schmelzfondant unter. Sobald Du eine homogene Masse erhalten hast, musst Du die temperierte Couverture in drei Teilen einrühren. Arbeite hierbei recht zügig, da die Couverture sonst anziehen kann und Du kleine Klümpchen erhältst. Sobald die Matte schön glatt ist, kommt die Haselnussfüllung dazu und wird schön eingerührt. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit 8er Lochtüle und fülle die Japonais damit. Stelle die gefüllten Guetzli für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank.

3. Tunke die abgekühlten Kekse zur Hälfte in temperierte Milchcouverture oder Kuchenglasur und filliere sie abschliessend noch mit dunkler Couverture/ Kuchenglasur oder bestreue sie mit Haselnusskrokant.



Menge:	36 Stück
Backzeit:	ca. 8 Minuten
Backtemperatur:	170 °C Umluft
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Wir haben Dir hier eine kleine Einkaufsliste mit den wichtigsten Produkten zusammengestellt. Scanne dafür einfach den QR-Code.

