

Polo-Kekse mit Schokolade

90—120 Min

Zubereitung

1. Für die Teigmasse die Butter mit Puderzucker, Kakaopulver, Vanillezucker, Ingwer und Salz schaumig rühren und dann die Eier nach und nach, langsam unterrühren.
2. Das Mehl unterheben und mit einem Dressiersack und Lochtülle auf ein Backpapier Tupfen dressieren. Bei 180 °C Umluft im Backrohr zehn Minuten backen.
3. Für die Fülle Obers aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die klein geschnittene Kuvertüre solange einrühren, bis die Kuvertüre ganz aufgelöst ist. Anschließend die Créme eine halbe Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen und danach glatt rühren.
4. Immer zwei ausgekühlte Plätzchen mit der Fülle zusammensetzen. Dann die Plätzchen kaltstellen bis die Créme fest ist.
5. Zwei Drittel der Kuvertüre über einem Wasserbad auflösen. Den Rest der Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und in die warme flüssige Kuvertüre einrühren und so lange rühren bis keine Stückchen mehr vorhanden sind. Die Plätzchen mit Kuvertüre halbseitig glasieren und Schokolade aushärten lassen.

TIPP: Die Zutaten ergeben einen Kilogramm Teig und etwa 60 Kekse.

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Teigmasse

170 g	Butter
90 g	Puderzucker
20 g	Kakaopulver
130 g	Mehl, glatt
2 Stk.	Eier
1 TL	Ingwer gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Pkg.	Vanillezucker Bourbon

Für die Fülle

250 g	Dunkle Kuvertüre
250 g	Obers

Für das Dekor

200 g	Dunkle Kuvertüre