

Schoggiguetzli mit Kokosfüllung

Zutaten für 50-60 kleine Guetzli

50 g Butter, weich
50 g Zucker
1 Ei
75 g dunkle Schokolade
150 g Mehl

1/2 dl Kokosmilch
25 g Zucker
25 g weisse Schokolade, in kleinen Stücken
1 TL Maisstärke
ev. wenig Randensaft

Zubereitung

Butter rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Zucker und Ei dazugeben. Rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Unter die Masse mischen. Mehl dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie einwickeln und ca. 1 Stunde kühlstellen.

Für die Füllung die Hälfte der Kokosmilch und 1 TL Maisstärke mischen. Der Rest der Kokosmilch und 25 g Zucker unter Rühren in einer kleinen Pfanne aufkochen. Schokolade dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. Kokosmilch mit Maisstärke langsam dazugiessen. Unter stetem Rühren 1-2 Min. köcheln lassen. Ev. Randensaft dazugeben und gut mischen. Vom Herd nehmen und kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen. Herzen ausstechen. Ev. bei der Hälfte der Guetzli mit einem kleinen Ausstecher ein Herz ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 6 Min. backen. Auskühlen lassen.

Die Hälfte der Guetzli auf der flachen Seite mit wenig Füllung bestreichen. Die restlichen Guetzli darauflegen.



© atelier nefwiss