

21. August 2010

Chocolate Indulgence Cookies nach Michel Suas

Für „indulgence“ gibt es mehrere Übersetzungen, die auf diese Kekse passen würden: Hingabe, Luxus, Schwelgen, Frönen. Schokofreunde sind mit diesen sehr süßen, extrem schokoladigen, dünnen und etwas elastischen Keksen bestens bedient. Die Kruste wird von verführerischen Rissen durchzogen, die den Blick in das schwarzbraune, leicht viskose Innere freigeben. Etwas überrascht war ich, dass sich kein richtiger Boden ausbilden wollte. Der Boden ist quasi das Innere selbst. Keine Kruste also. Das macht die ganze Angelegenheit etwas klebrig. Alternativ könnte man natürlich zwei Kekse gespiegelt übereinanderlegen oder sogar noch eine passende Füllung dazwischen zaubern. Was Michel Suas schreibt, kann ich vollends bestätigen:

„[...] this intensely rich cookie is soft and chewy, leaving the chocolate lover completely satisfied.“

Schon die Teigrohmasse hat extremes Suchtpotential...

- 170 g Zartbitterschokolade
- 23 g Butter
- 2 Eier
- 110 g Zucker
- 23 g Weizenmehl 405
- 3 g Backpulver
- 1 g Salz

Die Schokolade und die Butter gemeinsam schmelzen und auf ca. 33°C abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer schaumigen Masse aufschlagen und anschließend die geschmolzene Schoko-Butter-Mischung mit dem Schneebesen darunter schlagen.

Nun Mehl und Backpulver einrühren.

Mit einem Löffel oder einem Eisportionierer den Teig auf Backpapier in großen Abständen verteilen (doppelter Durchmesser der Teigportion, da beim Backen der Teig in die Breite läuft) und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann 15-25 Minuten (je nach Teiglingsgröße) bei 160°C backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2 Stunden



www.brotbacker.de