

Zencefilli kurabiye

Malzemeler:

1 Fırın kalıbı (18 adet) için | Hazırlama süresi 30 dak. | Pişirme süresi 20 dak. | Her bir parça için besin değerleri: yakl. 160 kcal

- 50 g hafif bitter çikolata
- 100 g yumuşak tereyağı
- 80 g pudra şekeri
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 yumurta (M boyutu)
- 50 g yumuşak tereyağı
- 2 YK kahverengi rom (alternatif olarak krema)
- 1 TK Zencefilli kurabiye baharatı
- 1/2 TK tarçın
- 100 g un
- 1 TK kabartma tozu

Şekerli kaplama ve süsleme için:

- 75 g Kayısı reçeli
- 100 g Bitter çikolata sosu
- 2 YK Dilimlenmiş badem

Ayrıca:

- Kalıp için tereyağı ve pişirme kağıdı

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 160° C'de ısıtın. Ayırıcıyı ve kalıbı biraz yağlayın. Zencefilli kurabiyeleri daha kolay çıkarabilmek için bir şerit pişirme kağıdını (16 x 40 cm) kalıbın içine, pişirme kağıdı her iki taraftan biraz taşacak şekilde yerleştirin.
2. Bitter çikolatayı doğrayın, sıcak suda eritin ve biraz soğumaya bırakın.
3. Tereyağını pudra şekeri ve vanilya şekeri ile kremamsı kıvama gelene kadar karıştırın. Yumurtayı karıştırın.
4. Fındıkları, romu, baharatları ve eritilmiş çikolatayı ekleyin.
5. Unu kabartma tozu ile karıştırın ve yoğurun.
6. Hamuru kalıba eşit şekilde yayın ve ayırıcıyı yerleştirin. Fırında (orta kademe) yakl. 20 dak. pişirin (çubukla test!).

7. Ayırıcıyı kalıptan kaldırın. Kayısı reçelini ısıtın ve hala sıcak olan zencefilli kurabiyelerin üzerine yayın.

8. Pişirme kağıdını zencefilli kurabiyeler ile birlikte bir tel ızgara üzerine yerleştirin.

9. Çikolatalı süslemeyi paketin üzerindeki talimatlara göre ısıtın. Soğutulmuş zencefilli kurabiye süslemeyle süsleyin, kurutmadan önce parçalara ayırın ve üzerlerine dilimlenmiş badem serpin.

Acelesi olanlar için seçenek: Reçel ve süslemeden vazgeçin ve bunun yerine ayırıcıyı yerleştirdikten sonra ayrı bölmelere kıyılmış badem, antep fıstığı, fındık, kuru meyve veya çikolata serpin. Böylece her damak tadına uygun renkli bir zencefilli kurabiye seçkisi elde edersiniz!

Kahveli Browni

Malzemeler:

1 Fırın kalıbı (18 adet) için | Hazırlama süresi 25 dak. | Pişirme süresi 25 dak. | Her bir parça için besin değerleri: yakl. 220 kcal

- 250 g Bitter çikolata (en az %70 kakaolu)
- 40 ml Yoğun aromalı, taze demlenmiş kahve (örn. Tchibo „Latin Grande“)
- 150 g tereyağı
- 200 g kahverengi şeker
- 3 yumurta (M boyutu)
- 100 g un
- 1 tutam tuz
- 1 YK Kakao nibi

Ayrıca:

- Kalıp için tereyağı

Hazırlanışı:

1. Fırını önceden 180° C'de ısıtın. Ayırıcıyı ve kalıbı biraz yağlayın.
2. Bitter çikolatayı parçalar halinde ufalayın.
3. Kahveyi, tereyağını ve şekerini karıştırarak kaynatın ve ocaktan alın. 200 g doğranmış çikolatayı ilave edin, eritin ve ardından yakl. 10 dakika soğumaya bırakın.
4. Yumurtaları arka arkaya yakl. 1 dakika çikolata karışımıyla karıştırın.
5. Un, tuz ve doğranmış çikolatanın geri kalanını ilave edin.
6. Hamuru kalıba eşit şekilde yayın, kakao niblerini üzerine serpin ve ayırıcıyı yerleştirin.
7. Fırında (orta kademe) yakl. 20 dak. pişirin (çubukla test!). Biraz soğumaya bırakın ve ayırıcıyı kalıptan kaldırın.

Öneri: Tchibo'nun „Colombia Fino“ kahvesi ile bu tarifin kafeinsiz bir seçeneğini elde edersiniz!

Tarifler: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır