

CHOCO HALBMÖNDCHEN

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

CHOCO HALBMÖNDCHEN

80 Stück

Zubereitung 30 Minuten, Backzeit 10 Minuten, Auskühlzeit 12 Stunden

150 g Butter (weich)

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 g Felchlin Maracaibo Clasificado 65% geraspelt (Art. CU44B)

250 g Mehl

8 g Backpulver

1 Eigelb

Gehackte Mandeln (Art. HH37B)

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Ei beimischen. Geraspelte Couverture beimischen. Gesiebtes Mehl und Backpulver langsam unterziehen. Masse an einem kühlen Ort ruhen lassen (evtl. über Nacht). Den Teig ca. 0,5 cm dick auswallen und Halbmöndchen mit rundem Ausstecher Ø 5 cm ausstechen. Auf ein Backtrennpapier geben. Mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Nochmals kalt stellen.

Backen bei 200°C (Umluft 180°C), ca. 10 Minuten

TIPP!

Als Dekor kann auch Nougat Montélimar Nibs (Art. HA02C) verwendet werden.

Rezept von Annie Böhner

Ihre Mutter, Anna Böhner-Sindelar, absolvierte von 1936–1939 die kaufmännische Lehre bei Felchlin und hatte die Gelegenheit, damals schon sehr gute Schokolade zu erstellen. Die tschechische Grossmutter, Marie Sindelar-Vasalek, eine ausgebildete Köchin, erfand das Schokolade-Halbmöndli Rezept.

Felchlin Fabrikladen

Gotthardstrasse II – 6438 Ibach – Switzerland – T + 41 (0) 41 819 30 79
fabrikladen@felchlin.com – www.felchlin-fabrikladen.com

Montag bis Freitag 9:00 bis 12:00 Uhr, 13:30 bis 18:00 Uhr – Samstag 10:00 – 16:00 Uhr