

EDELWEISS GEBÄCK SCHOKOLADE / PRALINE NOISETTE

Felchlin Fabrikladen



Felchlin
SWITZERLAND

SCHOKOLADE DUNKEL ODER PRALINE NOISETTE

12 Stück

Zubereitung 30 Minuten

Edelweiss Gebäck Schokolade

- 220 g Valencia W (Art. KK49B)
- 80 g Butter, weich
- 30 g Rohrohrzucker
- 90 g Maracaibo Clasificado 65% (Art. CU08C)
- 135 g Eier, frisch
- 45 g Weissmehl
- 1.5 g Backpulver

Zubereitung Valencia W leicht erwärmen, mit der weichen Butter, Zucker und flüssigen Couverture cremig rühren. Eier nach und nach begeben, nicht schaumig rühren. Abgeseiebtes Mehl und Backpulver einmelieren.
Silikonform Edelweiss, ca. 50g pro Edelweiss.
Backen bei 200°C (Umluft 180°C), 20 - 25 Minuten.



Edelweiss Gebäck Praline Noisette

- 120 g Valencia W (Art. KK49B)
- 120 g Eiweiss, frisch
- 90 g Zucker
- 80 g Rustica Noble Piemontese (Art. DC40B)
- 60 g Weissmehl
- 120 g Butter flüssig
- 60 g Haselnüsse geröstet, gehackt

Zubereitung Valencia W, Eiweiss, Zucker und Rustica Noble Piemontese zusammen glattrühren. Mehl unter die Masse melieren, flüssige Butter und danach Haselnüsse einmelieren.
Silikonform Edelweiss, ca. 50g pro Edelweiss.
Backen bei 200°C (Umluft 180°C), 20 - 25 Minuten.

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