

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Schokolade-Ingwer-Mailänderli



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Ingwer mit einer Reibe fein reiben
2. Von Zitrone halbe Schale abreiben
3. Schwarze Schokolade mit einer Röstiraffel raffeln
4. Apfelmus mit geriebenem Ingwer und Zitronenzesten mischen
5. Weissmehl in eine Schüssel sieben
6. Salz, braunen Zucker und Zimt dazugeben und miteinander mischen
7. Margarine dazugeben und mit den Händen verreiben, bis eine krümelige Masse entsteht
8. Apfelmusmischung dazugeben und zu einem homogenen Teig vermischen
9. Geraffelte Schokolade dazugeben und gut vermischen
10. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden kühlstellen

Zutaten

100 g	schwarze Schokolade
20 g	Ingwer
1	Zitrone
250 g	Weissmehl
140 g	brauner Zucker
½ TL	Backpulver
1 g	Zimt
100 g	Margarine (vegan)
70 g	Apfelmus

- 11.** Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen
- 12.** Teig auf einer bemehlten Unterlage ca. 5 mm dick auswalen
- 13.** Mit beliebigen Formen Mailänderli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben
- 14.** Guetzli im Backofen ca. 13 Minuten backen und danach auskühlen lassen