

Schoko-Baiser-Kekse (Jitterbugs)



Ein tolles Rezept aus dem IKEA Backbuch FIKA - wir lieben die Dinger!

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 11 min

Zutaten für den Teig

100 g weiche Butter
45 g Zucker
1 Eigelb
120 g Mehl
20 g Kakao

Zutaten für die Füllung

1 Eiweiß
85 g Zucker

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Eigelb cremig rühren.
2. Mehl und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Anschließend den Teig zwischen zwei Frischhaltefolien zu einem Rechteck (ca. 15 x 30 cm) ausrollen.
5. Eiweiß zu einem festen Eischnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.
6. Eischnee auf dem Teig verteilen (an den langen Seiten einen kleinen Rand lassen) und von der langen Seite her aufrollen.
7. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und mind. 15 Minuten in den Kühlschrank legen.
8. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
9. Backblech mit Backpapier auslegen.
10. Die Teigrolle aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer in ca. 20 Scheiben (ca. 1 cm breit) schneiden.
11. Die Scheiben mit etwas Abstand auf das Backblech legen und ca. 11 Minuten backen (Baiser sollte leicht gebräunt sein).
12. Nach der Backzeit die Kekse 5 Minuten auf dem Blech liegen lassen, erst danach auf ein Kuchengitter zum auskühlen legen.