

TOGO-Kekse nach einem Rezept der Konditorei Kreutzkamm



Heute gibt es ein verspätetes Sonntagssüß. Am Wochenende hatte ich es nicht geschafft zu backen, aber dafür habe ich eine Montags-Session gemacht und ganz besonders feine Kekse gebacken. Das Rezept stammt aus dem neuen Callwey-Buch „Das Original Kreutzkamm Backbuch“, das ich kommende Woche vorstellen werde. Ich liebe es schon jetzt, da sind so unglaublich viele leckere Rezepte drin!

Ich wollte nichts zu Aufwendiges und schaute bei den Keksen. Allerdings sind gefüllte Ausstechkekse dann doch nicht so ganz unaufwendig, wie ich beim Backen merkte... Sie sind definitiv für einen Backtag mit viel Zeit und Muse oder für besondere

Anlässe. Aber: die Arbeit lohnt sich!



Ein bisschen habe ich das Rezept natürlich wieder verändert – bei mir geht es ja kaum anders. Erstmal habe ich die Menge verdoppelt, denn wenn ich mir schon die Mühe mache, fange ich ja nicht mit einer Mehlmenge von 190 g an! Den Zucker habe ich reduziert und zudem aufgeteilt: einen Teil ersetzte ich durch Xylith, einen anderen durch ayurvedischen Rohrzucker. Statt 240 g Zucker laut Rezept waren es bei mir insgesamt 170 g und ich fand die Kekse süß genug, zumal ja noch Ganachefüllung dazukommt!

Die Ganache fand ich relativ flüssig. Ich habe sie im Endeffekt ins Tiefkühlfach gelegt, bis sie dick genug war, um sich gut spritzen zu lassen. Die Kekse lagere ich zur Sicherheit im Kühli, was vermutlich mit der Ganache eh besser ist. Zum Genießen solltet ihr sie aber eine Weile vorher herausnehmen.

Ich finde ja die Kombination aus mürbem Buttergebäck mit Kakao und cremiger Schokofüllung mit Kaffeenote einfach nur genial! Da ich keinen Pulverkaffee verwende, habe ich Getreidekaffeepulver genommen. Man könnte aber auch die Sahne mit etwas echtem gemahlenem Kaffee ziehen lassen, abseihen und dann die Ganache zubereiten. Die Menge war bei mir etwas viel (besser als zu wenig!), aus dem Rest habe ich einfach Häufchen gespritzt, sie zu Kugeln gerollt und in Kakaopulver gewälzt. So habt ihr noch ein paar leckere Trüffel.



Auch Naschkater war begeistert, futterte gleich mal alle schiefen Kekse weg, die ich nicht weiterverwenden konnte und lauerte geradezu auf die Fertigstellung der ersten TOGOs, um Qualitätskontrolle zu machen.

Morgen sind die Naschkatzeneltern zu Besuch und kommen auch noch in den leider seltenen Genuss, die Blogmodelle kosten zu können.

Für ca. 50 TOGOs:

240 g Butter
100 g Xylith
70 g ayurvedischer Rohrzucker (Shakara)
(oder Feinzucker)
geriebene Tonkabohne (nach Belieben)
2 Prisen Salz
2 Eigelb
380 g Mehl
25 g Kakaopulver
0,6 g Backpulver
GANACHE:
150 g Sahne
20 g Instant-Kaffeepulver
(oder Getreidekaffeepulver)
160 g Vollmilchkuvertüre, grob gehackt
80 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
200 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt
gehackte Mandeln

Butter und Zucker mit Tonkaabrieb und Salz schaumig rühren. Dann Eigelb hinzufügen und gut vermischen.

Die trockenen Zutaten (Mehl, Kakaopulver, Backpulver) mischen und zur Buttermasse geben. Alles gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig für mindestens 1 Stunde

kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher (ca. 3,5 cm Durchmesser) ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 10 Minuten backen und anschließend komplett auskühlen lassen,

Für die Füllung die Sahne zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver darin auflösen. Vollmilchkuvertüre und Zartbitterkuvertüre in eine Schüssel geben und die heiße Sahne darübergießen. Kurz stehen lassen, dann zu einer homogenen Creme verrühren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Ganache dann in einen Spritzbeutel mit runder oder Sterntülle füllen.

In der Zwischenzeit die restliche Zartbitterkuvertüre schmelzen (ich nutze die Resthitze des Ofens, den ich nach dem Backen geschlossen lasse) und die Hälfte der Kekse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln garnieren. Auf die Kekse ohne Kuvertüre etwa kirsch-große Portionen Kaffee-Creme spritzen und einen schokolierten Keks daraufsetzen.



Ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen –
die Kekse zergehen auf der Zunge, so zart sind sie!

Habt eine genussvolle Woche,

eure Judith