



ROSEN-HIBISKUS-STANGEN



Für ca. 34 Stück

ZUTATEN

50 g weiße Kuvertüre
200 g Dinkelmehl (Type 630)
150 g kalte Butter
50 g heller Rohrzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
80 g weiße Kuvertüre
2–3 TL getrocknete Hibiskus-
und Rosenblüten (Apotheke
oder Teeladen)

ZUBEREITUNG

Für den Mübeteig weiße Kuvertüre fein reiben und mit Mehl, Zucker und einer Prise Salz mischen. Butter klein würfeln und mit dem Eigelb zu den trockenen Zutaten geben. Schnell zu einem Mübeteig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde kühl stellen. Backofen auf 160 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen.

Teig direkt auf dem Backpapier rechteckig 1 cm dick ausrollen. Auf ein Backblech ziehen und auf Einschubhöhe 3 14–18 Minuten hellgelb backen. Noch warm in ca. 2 x 7 cm lange Stangen schneiden.

Kuvertüre in einem Topf bei Einstellung 2 auf dem Induktionskochfeld langsam schmelzen. Mit einem Pinsel oder Teelöffel kleine Streifen oder Punkte auf die Keksstangen setzen und sofort mit zerkrümelten Hibiskus- und Rosenblüten bestreuen.

Die Kekse können zum Espresso oder Dessert serviert werden.