Alfajores

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: hoch - Preis: mittel - für Gruppen: nein - vegetarisch: ja

Zutaten

Teig

125 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei
1 EL	Vanillezucker
250 g	Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen	Backpulver

Füllung

300 g	Dulce de Leche

Glasur

200 g	Zartbitterschokolade

(Angaben für 12 Stück)

Alfajores sind süße Gebäckstücke, die sich vor allem in Südamerika großer Beliebtheit erfreuen. Mindestens zwei Keks-Schichten umschließen eine Füllung aus Dulce de Leche und nehmen ein Schokoladenbad.

Zubereitung

Teig

Butter, Zucker, Ei und den Vanillezucker cremig schlagen. Dann Mehl und Backpulver hinzufügen und die Masse zu einem festen Teig verkneten. Die Teigmasse ca. eine Stunde mit Klarsichtfolie umwickelt kalt stellen. Nun den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche (ca. 3 mm) dünn ausrollen. Mit einer runden Stechform (6-7 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Diese auf ein Backblech legen und dann knapp 10 Minuten bei etwa 200°C backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.

Füllung

Ein Drittel der Teigscheiben auf der Arbeitsfläche oder einem Backblech ausbreiten und mit jeweils einem Teelöffel Dulce de Leche bestreichen. Je eine weitere Teigscheiben auf die Dulce legen und gut andrücken. Diese wiederum mit Dulce de Leche bestreichen und mit den restlichen Teigscheiben abdecken. Die Kekstürme für einen halben Tag an einem trockenen Ort ruhen lassen.

Schokoladenbad

Die Zartbitterschokolade in einem Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Jeden Alfajor bis zur Hälfte in die Schokolade eintauchen und auf einem Gitter im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die andere Hälfte eintauchen und ggf. die Ränder mit dem Finger nachträglich bestreichen. (Experten blasen mit einem kalten Fön über die Oberseite der Alfajores bevor die Schokolade trocknet, um die typischen Wellenformen zu erzielen.)