Wilde Schokoladenstäbchen mit knusprigen Wild Cacao-Nibs

Zutaten:

280g herbe „Wilder Amazonas“ - Schokolade (70 %), zerkleinert

225g weiche Butter

100g feiner brauner Zucker

150g Hafermehl

150g Weizenmehl

50g reines, ungesüßtes Kakaopulver

50g Wild Cacao Nibs

1/2 Tl Salz

Den Ofen auf 180C (Gas Stufe 4) vorheizen.

Die Hälfte der Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade zufügen und rühren bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Hafer- und Weizenmehl, Kakaopulver und Salz nach und nach untermengen und gut vermischen. Kakao-Nibs und die Hälfte der zerkleinerten Schokolade unterziehen. Sollte die Mischung zu flüssig sein, kann noch etwas Mehl untergemengt werden.

Die Masse fingerdick auf einem Blech verstreichen und mit einer Gabel mehrfach perforieren Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen 10-15 Minuten abkühlen lassen und in fingerdicke Stäbchen schneiden.

Die abgekühlten Stäbchen kühl und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Wilde Cacao-Nib Kekse mit Walnüssen und Rosinen

Zutaten

300 g Weizenmehl
1 Tl Backpulver
250 g Butter, geschmolzen
170 g Zucker (am besten brauner und weißer Zucker zu gleichen Teilen gemischt)
1 gestrichener Tl Salz
2 große Eier
1 Tl Vanillezucker oder eine Prise reine Vanille
100 g Wild Cacao Nibs
100 g Walnüsse zerkleinert
150 g Rosinen

In einer Schüssel geschmolzene Butter, Zucker und Salz vermengen. Eier und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Butter-Zucker-Eiercreme einrühren. Wild Cacao-Nibs, Walnüsse und Rosinen untermengen.

Den Teig für einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Den Ofen auf 190° C vorheizen. Aus der gekühlten Teigmasse mit einem Esslöffel Teignocken abstechen und auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech geben. Für ca. zehn Minuten, oder aber bis die Kekse leicht gebräunt sind, backen.

Das Rezept reicht für ca. 60 Kekse.