

LEVEL: KOMPLEX
ERGIBT 12 STÜCK

HALVASCHNECKEN MIT SCHOKOLADE

Das arabische Wort „Halawa“ bezeichnet verschiedene Süßspeisen. Im Hebräischen beschreibt es eine Süßigkeit aus gemahlenem Sesam (Tahin) und Zuckersirup (der oft den ursprünglich verwendeten Honig ersetzt). Halva kann einfach so gegessen oder Gebäck und Desserts, von Kuchen und Keksen bis zu Eiscreme und Mousse, hinzugefügt werden. Die Kombination von Halva mit Schokolade ist eine neue Erfindung und in Israel sehr beliebt.

ZUTATEN

Teig

300g weißes Mehl
200g Butter
60g Puderzucker
½ Teelöffel Salz
1 Ei
½ Teelöffel Backpulver

Füllung

200g dunkle Schokolade
60g Butter
150g Halva, zerkrümelt
(Seite 296)

ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten in einer Küchenmaschine zu einer gleichmäßigen Teigkugel verarbeiten. Ersatzweise kann die Butter in kleine Teile geschnitten werden und zusammen mit den restlichen Teigzutaten von Hand zu einer Kugel geformt werden. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Inzwischen Schokolade und Butter unter Rühren im Wasserbad erhitzen, bis die Masse glatt und geschmeidig ist.

Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Sobald sie abgekühlt ist, 5 Minuten in das Tiefkühlfach stellen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50×30cm) ausrollen.

Die Schokoladenmasse auf den Teig streichen und die Halva darüberstreuen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Teig einrollen und gut zusammendrücken.

Die Teigrolle in 12 Scheiben mit gleicher Dicke schneiden und diese auf das Backblech legen. Jede Scheibe sollte wie bei einer Zimtschnecke eine schöne Spirale aus Teig und Füllung zeigen.

20 Minuten backen, bis die Schnecken goldbraun sind.

Vor dem Servieren 20 Minuten abkühlen lassen.

TIPP

Für ein improvisiertes Wasserbad kann man einfach einen hitzebeständigen Topf auf einen größeren Topf mit kochendem Wasser setzen.

