

# Polos

## Zutaten:

25 dag	Butter
14 dag	Staubzucker
1 TL	Vanillezucker
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
2 Stück	Eier
20 dag	Mehl
3 dag	Backkakao

## Ganache:

25 dag	dunkle Schokolade
0,25 Liter	Schlagobers
	Orangenabrieb



## Zubereitung:

- weiche Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Rum und Salz schaumig rühren
- Eier langsam zugeben unditerrühren
- Mehl mit Kakao sieben und unter die Masse geben
- die Masse in einen Dressiersack (mit einer 1 cm großen Lochtülle) füllen
- auf ein gefettetes Blech kleine Krapferln dressieren
- bei 160°C ca. 10-15 Minuten backen
- abkühlen lassen
- Schokolade fein hacken und mit Schlagobers aufkochen
- abkühlen lassen – Masse muss sehr kalt sein
- Masse mit dem Mixer aufschlagen
- Ganache auf die Krapferln dressieren und diese zusammensetzen
- zwei Stunden kühl rasten lassen

## Dunkle Schokolade

Sie macht nicht nur glücklich, sie hat auch andere Vorteile, wenn sie einen hohen Kakaoanteil und geringen Zuckeranteil hat. Sie kann einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislauf-System haben. Durch die wertvollen Antioxidantien hat sie auch eine zellschützende Funktion. Manchmal ist Sündigen erlaubt, wenn bei der Menge nicht übertrieben wird.



Das Gastronomie-Team der HLW Karnische Region wünscht Ihnen viel Freude beim Herstellen dieser Köstlichkeit und einen guten Appetit!