PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
12	120 min	easy

Rezept

SCHOKOHÖRNCHEN

Ja, wenn man mal einen Grundteig hat, so lässt sich dieser ja vielfältig verändern und in den unterschiedlichsten Formen zusammen stellen. Ich habe in diesem Fall diesen Hefeteig genutzt, um kleine gefüllte Schokohörnchen daraus zu machen. Hefe ist zwar eine Diva – mal geht sie auf, mal nicht -, aber das hat mich bisher nicht davon abgehalten, sie einzusetzen. In diesem Fall sollte es auch wirklich frische Hefe sein, damit der Teig schön fluffig wird. Bei Broten nutze ich an sich ausschließlich Trockenhefe, weil mir da der Ansatz der Hefe und das Warten immer zu lange dauert.
Wenn es aber um Kuchen geht, lasse ich mir das schon eher gefallen. Auch dieses Rezept ist keine Hexerei und dabei kommen kleine Köstlichkeiten heraus, die jeden Nachmittagskaffee versüßen. Und wenn ich da gerade so schreibe, fällt mir ein, dass es da noch von der selbstgemachten Aprikosen-Sauerkirsch-Marmelade im Kühlschrank gibt....damit könnte man die Hörnchen sicher auch mal füllen. Ok, Notiz für später!
Jetzt erst einmal ran an die Schokohörnchen. Viel Spass damit!

ZUTATEN

- Grundteig Hefe aus diesem Rezept

Für die Füllung:

- 1 EL gemahlene Haselnüsse
- 1 EL Backkakao
- 1 EL Xylit (pulverisiert)
- 1 TL Zimt
- ca. 2 EL Raspel einer LC Zartbitterschokolade
- 2 EL gehackte Mandeln

Zum Bespinseln:

- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- ca. 20 ml Sahne

Wenn ich nur schon daran denke....die Hörnchen sind noch warm aus dem Ofen – reinbeißen und genießen!

BALLONBROETCHEN

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Stelle den Teig für die Schokohörnchen nach meinem Rezept für Hefeteig her.

SCHRITT 2

Raspele eine halbe Tafel geeignete Schokolade in große Raspel und vermische sie mit den restlichen, für die Füllung gedachten Zutaten.

SCHRITT 3

Rolle den Teig nach dem Gehen zwischen 2 Lagen Backpapier oder Dauerbackfolie aus. Um ihn besser ausrollen zu können, kannst Du die Folie oder das Backpapier mit etwas Bambusfasermehl bemehlen.

SCHRITT 4

Schneide nun mit einem Messer oder Pizzaroller gleichmäßige Dreiecke aus, deren Basis schmaler als die jeweiligen Seitenlängen ist (siehe Bild). Rühre nun das Ei und sie Sahne zusammen und bepinsele damit die Ränder der Dreiecke. Dies soll als eine Art Kleber den Teig beim Aufrollen besser haften lassen.

SCHRITT 5

Gib nun jeweils einen Teil der Füllung auf das Dreieck und rolle es danach von der Basisseite her zu einem Hörnchen zusammen. Dabei sollten die Enden gut verschlossen werden und keine Füllung aus dem Hörnchen hinauslaufen. Mache daher vielleicht mit einem Hörnchen erst einmal den Test, um die Menge der Füllung abzuschätzen.

SCHRITT 6

Nun die Hörnchen mit dem Rest der Ei-Sahne-Mischung bepinseln und bei ca. 160 Grad Umluft (vorgeheizt) für ca. 20 min backen. Achtung, auch hier kann es schnell gehen, von daher lieber die Hörnchen im Auge behalten.