

SCHOKOHÖRNCHEN

★★★★★ 5 bei 3 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig zu einer Kugel schleifen, die Schokodrops einarbeiten und den Teig rund ausrollen. Anschließend in 12 Dreiecke teilen.
- 3 Die einzelnen Teigstücke nun von der breiten zur schmalen Seite hin aufrollen und zu Hörnchen formen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.
- 4 Die Hörnchen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.
- 5 Währenddessen die Nougatcreme leicht erwärmen und in einen Spritzbeutel mit Krapfentülle füllen.
- 6 Die etwas ausgekühlten Kipferl mit der Nougatcreme füllen und am besten noch lauwarm genießen.

Zutaten

CA. 12 STÜCKE

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 42 g frische Germ (= 1 Würfel)
- 7 g Salz
- 100 g Zucker
- 100 g zimmerwarme Butter
- 100 g Schokodrops

FÜLLE

Nougatcreme

ZUM BESTREICHEN

- 1 Ei