Mini-Schokozöpfe mit gesalzenen Erdnüssen



Schokozöpfe im Miniformat und dazu noch gesalzene Erdnüssen…ist das nicht eine tolle Kombi!? Der Hefeteig wird mit etwas Tonkabohne verfeinert. Die Füllung besteht aus dunkler Schokolade, Butter, schwarzem Kakao und gesalzenen Erdnüssen. Das passt einfach super zusammen. Eigentlich sind diese kleinen Leckereien wirklich schnell gemacht, wenn da nicht die Zeit wäre, die der Teig zum Aufgehen benötigt.

Rezept:
Zutaten: für 12er Muffinform
Hefeteig:
• 550g Mehl
• 200ml Milch
• 90g Zucker
• 2 Eier Gr.M
150g weiche Butter
• 7g Trockenhefe

• 1 Prise Salz
• ½ Tonkabohne, fein geriebenen
• 1TL Vanillepaste

Schoko-Erdnussfüllung:
• 180g Zartbitterschokolade
• 200g Butter
• 100g Zucker
• 60g schwarzes Kakaopulver
• 70g gesalzene Erdnüsse

Außerdem:
• 1 Eigelb
• 1EL Milch
• gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:
Hefeteig:
Milch und Zucker vorsichtig erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier kurz mit dem Schneebesen aufschlagen. Salz, Vanillepaste und Tonkabohne hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl sieben, mit der Hefe mischen, dazugeben und alles miteinander verrühren. Jetzt die Butter löffelweise hinzufügen und immer erst richtig einarbeiten, bevor der nächste Löffel dazugegeben wird. Den Teig ca. 8-10 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Wenn er noch zu sehr klebt, etwas Mehl einarbeiten.
Anschließend abgedeckt ca.12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Füllung herstellen.
Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Zucker im Topf schmelzen. Den Kakao hinzufügen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und die Erdnüsse klein hacken.

Die Muffinform etwas einfetten.
Den Teig rechteckig ausrollen, die Schokoladenfüllung darauf verstreichen und die Erdnüsse gleichmäßig auf der Füllung

verteilen. Den Teig über die lange Seite 1/3 ineinander falten, dann das nächste Drittel darüberlegen. Es sollten 3 Teigschichten übereinander liegen. Mit dem Nudelholz noch einmal etwas ausrollen. Jetzt in ca. 4cm breite Streifen schneiden. Diese werden jeweils in 3 Streifen geschnitten, aber nicht ganz durchtrennt. Jetzt die Teiglinge flechten, die Enden nach unten klappen und in die Muffinform legen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur, ca.40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Einige Erdnüsse hacken. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten fertigbacken. Die Mini-Zöpfe erst nach 20-25 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Tiramisu Torte



Tiramisu mag ich super gerne. Warum sollte man also diesen italienischen Klassiker nicht auch mal als Torte Servieren!? Auf einem Wienerboden ist abwechselnd eine leckere Mascarponecreme und mit Espresso und Amaretto getränkter Löffelbiskuit geschichtet. Vor dem Servieren noch mit Kakao bestäuben…Köstlich! Dazu noch einen Cappuccino…Was will man mehr!?

Rezept:
Zutaten:
Boden: 20er Backform
- 2 Eier
- 60g Zucker
- 1EL Amaretto
- 1 Prise Salz
- 50g Mehl
- 20g Weizenstärke
- 20g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Mascarponecreme:
- 750g Mascarpone

• 80g Puderzucker
• 50ml Amaretto
• 400g Sahne
• 1 Päckchen Gelatinefix

Tränke:
• 200ml Espresso
• 150ml Amaretto

Außerdem:
• Kakaopulver zum Bestäuben
• 300-400g Löffelbiskuit

Zubereitung:
Boden:
Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und den Boden der Backform mit Backpapier auslegen.
Die Eier trennen. Eigelbe mit 20g Zucker und Amaretto schaumig schlagen.
Das Eiweiß mit 40g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen. Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Gesiebtes Mehl und Stärke vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene in ca.15-20 Minuten fertigbacken. Den Boden in der Backform komplett abkühlen lassen.

Mascarponecreme:
Mascarpone, gesiebter Puderzucker und Amaretto in einer Schüssel cremig rühren. Die Sahne halbsteif schlagen und zum Mascarponegemisch geben. Auf niedriger Stufe alles miteinander verrühren. Währenddessen das Gelatinefix einrieseln lassen. Anschließend auf höchster Stufe zu einer festen Creme aufschlagen.

Tränke:
Espresso und Amaretto in einer Schüssel mischen.

Zusammensetzen der Torte:

Den abgekühlten Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und mit etwas vom Espresso-Amarettogemisch tränken. Mit einem Tortenring umschließen. Dabei einen ca.1 cm großen Rand lassen. In diesen Zwischenraum rundherum Löffelbiskuit stellen.
Jetzt wird ein Teil der Creme auf dem Boden verteilt und eine Schicht getränkter Löffelbiskuit darauf gelegt. Nun im Wechsel Creme und getränkten Löffelbiskuit, bis zum oberen Rand, weiter schichten. Mit der Mascarponecreme abschließen.

Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Tortenring lösen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Guten Appetit!