

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
- $\frac{1}{2}$ 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!