

Gefüllte Schokoladenhörnchen

Schokoladige Plätzchen mit einer Nuss-Nougat-Füllung.

etwa 75 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter
150 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma
1 Ei (Größe M)
175 g Weizenmehl
75 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
30 g Dr. Oetker Kakao

Füllung:

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat oder Nuss-Nougat-Creme

Guss:

200 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

Wie backe ich gefüllte Schokoladenhörnchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach mit Bourbon Vanille-Zucker und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Kakao mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 6 mm) füllen und Hörnchen in Form kleiner Halbmonde auf das Backblech spritzen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Hörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Füllung zubereiten:

Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eine Hälfte der Hörnchen auf der Unterseite damit bestreichen, die andere Hälfte fest dagegedrücken.

4 Guss zubereiten:

Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen und die Enden der Hörnchen hineintauchen. Kuvertüre fest werden lassen.

