MÖVENPICK

MinzChoc im selbstgemachten knusprigen Hörnchen

Für 8 Portionen brauchst Du:

Mövenpick MinzChoc

1 Eiweiß

1 ganzes Ei

85 g Butter

85 g Puderzucker

85 g Mehl (Typ 405)

1 Prise Salz

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen.

3. In der Zwischenzeit bei einem Ei Eiweiß und Eigelb trennen.

4. Mehl mit Puderzucker mischen

5. Ganzes Ei und Eiweiß verquirlen. Mit Salz würzen.

6. Butter hinzugeben und Mehl-Zucker-Mischung hinein sieben. Mit einem Handrührgerät verrühren, bis alles gut vermischt ist. Für 5-10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

7. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze, empfohlen) vorheizen.

8. In der Zwischenzeit mit Hilfe eines Teller 2 Kreise (ca.ø 18 cm) auf Backpapier zeichnen.

9. Backblech mit Backpapier auslegen. Darauf achten, dass die Seite mit dem Bleistift nach unten zeigt. Dann ca. 1-2 Esslöffel Teig auf jeden Kreis geben und gleichmäßig bis zum Rand des Kreises verteilen.

10. Kreise etwa 3-4 Min. backen, bis sie leicht goldbraun, aber noch weich sind.

11. In der Zwischenzeit aus Alufolie 2 Kegel formen.

12. Den frisch gebackenen Teig um die Formen wickeln und 1 Minute lang warten, bis er kalt ist, dann die Alufolie vorsichtig entfernen. Vorgang wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.

13. Selbstgemachte knusprige Hörnchen mit je 2 Kugeln MinzChoc genießen.