

Mini-Schoko-Berliner mit Nougatfüllung

VORBEREITEN

95
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Natürlich lieben wir Schokoholics Gebäck jeder Art. Denn man kann fast alles zu einem Schokogebäck machen! So auch Berliner Krapfen, hier im naschtauglichen Mini-Format. Die leckere Nougat-Buttercreme und das Schokoladentopping machen diese kleinen Happen zu absoluten Lieblingsberlinern!

- 1 -

Butter in einem Topf zerlassen. Milch lauwarm erhitzen und Hefewürfel darin auflösen. Mehl, Salz, Zucker, Vanillezucker und Eier in einer großen Schüssel mit Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 5 Minuten durchkneten. Teig an einem warmen Ort 45 Min gehen lassen.

- 2 -

Teig nochmal kräftig durchkneten und 1 cm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und noch mal 45 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Für die Füllung Nougat und Schokolade in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Sahne in einem Topf erhitzen und über Nougat und Schokolade gießen. Ca. 30 Min abkühlen lassen, zwischendurch umrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Butter unterrühren.

- 4 -

In einem großen Topf Öl auf 180 °C erhitzen. Berliner mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Öl geben und pro Seite ca. 30 Sekunden ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 5 -

Zutaten für 24 Stück

Für den Teig

125 ml Milch
100 g Butter
500 g Mehl
1 Hefewürfel
30 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Teelöffel Salz
2 Eier
Frittierfett

Für die Füllung

100 g Nougat
50 g Zartbitterschokolade
80 ml Sahne
125 g zimmerwarme Butter

Für das Topping

200 g Sahne
260 g Zartbitterschokolade
1 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

kreisrunde Ausstecher (Durchmesser 4 cm)
Spritze oder Spritzbeutel

Mini-Schoko-Berliner mit Nougatfüllung

Berliner mit einer Spritze oder Spritzbeutel mit Nougat füllen. Abkühlen lassen.

- 6 -

Für die Glasur Schokolade in grobe Stücke hacken und mit der Butter in der Sahne auflösen. Über die Berliner geben und abkühlen lassen.