



**IM OFEN GEBACKENE
CHURRO-BERLINER
MIT
Kinder
bueno
White**

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std 23 Min

Davon aktiv:

ca. 1 Std 25 Min

ZUTATEN

für 18 Portionen

- 2 Riegel kinder bueno White

Für den Teig:

- 200 ml warme Milch
- 1 TL Trockenhefe
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter
- 350 g Mehl

Für die Creme:

- 500 ml Milch
- 1 Pk. Puddingpulver
- 40 g Zucker
- 100 g geröstete, geschälte Haselnüsse
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Wasser
- 70 g weiße Schokolade

Für die Deko:

- 10 g geschmolzene Butter
- 50 g Zucker
- 1 EL Zimt
- 50 g dunkle Schokolade

Außerdem:

- Nudelholz
- Rundes Ausstechförmchen (6 cm)
- Spritzbeutel

Portionen: 18

Pro Portion: 84 g

Pro Portion: 211 kcal

ZUBEREITUNG

1

Milch, Hefe und Zucker in eine große Schüssel geben und kurz mit einem Schneebesen verquirlen. 5 Minuten stehen lassen.

2

1 Ei, Salz, geschmolzene Butter und Mehl hinzufügen. Den Teig zunächst 2 Minuten mit Knethaken, dann ca. 8 Minuten mit den Händen kneten.

3

Mit einem Handtuch abdecken und 1 Stunde lang an einem warmen Ort ruhen lassen.

4

Für die Pudding-Creme Milch, Puddingpulver und Zucker gut verrühren und erhitzen, bis der Pudding dickflüssig ist. Für 1 Stunde abkühlen lassen.

5

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig etwa 2 cm dick ausrollen und mit dem runden Ausstechförmchen Berliner ausstechen. Das verbleibende Ei verquirlen.

6

Berliner auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 18 Minuten lang backen. Für 20 Minuten abkühlen lassen.

7

Haselnüsse, braunen Zucker und Wasser in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Die weiße Schokolade schmelzen. Haselnüsse und weiße Schokolade unter den Pudding mischen. In einen Spritzbeutel geben.

8

Für die Deko Zucker und Zimt in einer flachen Schüssel vermischen. Berliner mit der restlichen Butter bepinseln und in den Zimtzucker dippen.

9

Schneiden Sie mit einem Messer ein kleines Loch in die Seite des Berliners. Drücken Sie den Spritzbeutel in den Berliner. Die Berliner vorsichtig mit der Pudding-Creme füllen. Zartbitterschokolade über heißem Wasserbad schmelzen, in einen Spritzbeutel füllen und kleine Linien auf die Berliner malen.

10

kinder bueno White in Scheiben schneiden und die Berliner verzieren.