

Choco Cornets

Portionen

6 Stück

Wartezeiten

1:30 Stunden

Zutaten

- 150g Mehl (550)
- 1 Esslöffel Zucker
- 0.5 Teelöffel Salz
- 0.5 Esslöffel Trockenmilchpulver
- 1 Teelöffel Trockenhefe
- 1 Esslöffel Wasser
(Zimmertemperatur)
- 70ml Wasser
- 1 Esslöffel Ei (verkleppert)
- 15g Butter
- Schokoladenpudding (aus
~250ml Milch)

Zubereitung

1. Trockenhefe in Wasser lösen und 15min rehydrieren lassen
2. Zucker, Salz, Trockenmilchpulver und Mehl mischen
3. Ei in Wasser mischen und portionsweise zum Mehl geben
4. Kneten oder im Hacksler Pulsen bis ein Teig entsteht
5. Butter in Flocken dazugeben und einarbeiten
6. Rundwirken und 1 Stunde oder bis etwa Volumen verdoppelt abgedeckt gehen lassen
7. Schokoladenpudding nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen
8. Wenn der Teig eine Finger-Stupf-Delle behält: Auf die Arbeitsfläche geben und flachdrücken
9. Teig in 6 Stücke teilen und rundschleifen
10. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen
11. Schillerlocken-Förmchen einbuttern
12. Teiglinge nochmals flachdrücken und in eine ~30-35cm lange, spitz zulaufende Wurst rollen
13. Mit ~2cm Abstand zur Spitze der Form auf die Form aufrollen, das Ende zu-zwicken

14. Auf Backpapier fest aufdrücken um guten Stand zu erreichen
15. Nochmal abgedeckt gehen lassen bis etwa um die Hälfte aufgegangen
16. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen
17. Vorsichtig mit Verkleppertem Ei bestreichen
18. 10-12 Minuten bis Goldbraun backen
19. Noch heiß von den Förmchen lösen
20. Pudding cremigrühren und mit langer, dicker Spritztülle Pudding in die Cornets einfüllen

Quellen

- [Cooking with Dog](#)

