



# Schokoküsse im bunten Brötchen



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 30 Min Backzeit + 1 h Kühlzeit

pro Portion: 1423 kJ, 340 kcal, 72,2 g Kohlenhydrate, 8,1 g Eiweiß, 3,1 g Fett, 0 mg Cholesterin, 3,2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

An diesem fancy Fingerfood wirst du nicht nur zur Karnevalszeit einen Narren fressen. Denn diese süßen Schokoküsse im bunten Brötchen sind nicht nur ein echter Hingucker, sie schmecken auch mega lecker. Die Brötchen sind schnell und super easy gemacht. Das kriegt wirklich jeder gebacken. Währenddessen bereitest du die Schokoküsse vor. Auf den ausgestochenen Knäckebrot-Boden spritzt du eine Eischaummasse und lässt sie abkühlen. Dann wird das Ganze in geschmolzene Schokolade getunkt und fertig ist der Schaumkuss. Die Brötchen dekorierst du passend zum bunten Karnevalstreifen mit farbigem Zuckerguss und bunten Streuseln. Da sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Zum Schluss noch den Schokokuss rein ins Brötchen, zudrücken und genießen!

### Step 1:

Als Erstes löst du die Hefe mit dem Zucker in einem Gefäß mit dem lauwarmen Wasser auf. In einem zweiten Behälter vermengst du das Mehl mit dem Salz. Nun gibst du das Hefewasser zum Mehl und verrührst alles mit einem Holzlöffel. Anschließend knetest du die Masse per Hand zu einem festen Teig. Falls der Teig zu feucht sein sollte, gib einfach noch etwas mehr Mehl dazu.

### Step 2:

Aus dem Teig formst du 8 gleichgroße Brötchen und legst diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Vergiss nicht, die Brötchen leicht einzuschneiden. Das Blech in den kalten Backofen schieben und die Brötchen ca. 25 - 30 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Im Anschluss lässt du die Brötchen auskühlen.

### Step 3:

Als nächstes sind die Schaumküsse dran. Zuerst stichst du mit einem Glas oder einem Dessertring 6 Kreise aus dem Knäckebrot aus und legst diese auf ein Backblech mit Backpapier. Die übriggebliebenen Ränder vom Knäckebrot kannst du in einer Dose aufbewahren und entweder zerkrümelt als Panade oder mit Joghurt und Früchten als Müsli weiterverwenden.

### Step 4:

Jetzt trennst du die Eier und gibst die Eiweiße mit Zucker und Salz in eine fettfreie Schüssel. Achte darauf, dass du frische Eier verwendest. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse über dem Wasserbad so lange erhitzen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat und die Masse ca. 70 °C erreicht hat. Dabei rührst du permanent, damit das Eiweiß nicht stockt.

### Step 5:

Im Anschluss die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Masse mit einem Rührgerät so lange aufschlagen, bis sie steif geworden ist und glänzt (ca. 10 Minuten). Die Schaummasse füllst du nun in einen Spritzbeutel, bespritzt damit die vorbereiteten Knäckebrot-Kreise, um sie danach direkt in den Kühlschrank zu stellen. Im Kühlschrank sollten die Schaumküsse nun 15 Minuten kühlen.

### Step 6:

Jetzt ist der Überzug an der Reihe. Die Kuvertüre schmilzt du zusammen mit dem Kokosfett in der Mikrowelle oder über dem heißen Wasserbad. Im Anschluss kurz abkühlen lassen. Dann holst du die Schokoküsse aus dem Kühlschrank und überziehst diese mit der Kuvertüre, bevor sie erneut in den Kühlschrank wandern, bis der Überzug festgeworden ist. Dies dauert ca. 20 Minuten.

### Step 7:

Für die Dekoration der Brötchen verrührst Puderzucker mit Wasser. Jetzt kannst du den Zuckerguss nach Belieben in unterschiedlichen Gefäßen einfärben. Schneide die Brötchen längs ein und bestreibe zunächst den Brötchendeckel mit dem farbigem Zuckerguss, um ihn dann mit dem Dekor zu bestreuen.

## Zutaten

### Für die Brötchen:

1/2 Würfel	frische Hefe
1 EL	Zucker
300 g	warmes Wasser
500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz

### Für die Schaumküsse:

65 g	Knäckebrot (6 Scheiben Knäckebrot)
2	Eiweiß
100 g	weiß Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Zartbitter Kuvertüre
15 g	Kokosfett

### Für die Dekoration:

100 g	Puderzucker
3 EL	Wasser
	Lebensmittelfarben und Dekor

**Step 8:**  
Nun wird angerichtet: Die gekühlten Schaumküsse setzt du auf die aufgeschnittenen Brötchen und drückst den Deckel an.  
Im Kühlschrank halten sich die Schaumküsse 2 Tage.

[www.yumtamtam.de](http://www.yumtamtam.de)

Powered by 