

Kleine
Küchenhelden

Ofen-Berliner Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO

Zutaten:

- 40 g Frischhefe
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 300 ml Milch (Raumtemperatur)
- 50 g Öl
- 500 g Mehl
- 14 Riegel Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO (=175 g)
- 25 g Zuckerstreusel
- Kleine Deko-Fähnchen, z.B. Sterne

Zubereitung:

1.

Frischhefe in eine kleine Schüssel bröseln, Zucker dazugeben und verrühren, bis sie sich vermischt haben.
5 Minuten ruhen lassen.

2.

Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Milch, Hefemischung, Öl, Eigelb und Mehl in eine große Schüssel geben.
Mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig kneten.
Schüssel mit einem Handtuch abdecken und 1 Stunde lang gehen lassen.

3.

Die Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH - KAKAO in Stücke zerteilen und 28 Stücke zur Seite legen.

4.

Den Teig in 14 Portionen teilen. 2 Schokostücke in jede Portion drücken, eine Kugel drumherum formen und auf das Blech legen. Leicht andrücken und mit einem Handtuch zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Portionen: 14
Pro Portion: 95 g
Pro Portion: 238 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunde 40 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten

Kleine
Küchenhelden

Ofen-Berliner Kinder SCHOKOLADE® + MILCH - KAKAO



Zutaten:

- 40 g Frischhefe
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 300 ml Milch (Raumtemperatur)
- 50 g Öl
- 500 g Mehl
- 14 Riegel **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO (=175 g)
- 25 g Zuckerstreusel
- Kleine Deko-Fähnchen, z.B. Sterne

Zubereitung:

5.

Das Eiweiß verquirlen und die Berliner damit bestreichen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft 15 Minuten lang backen. Auskühlen lassen.

6.

Die restliche **Kinder SCHOKOLADE** + MILCH
- KAKAO bei mittlerer Hitze im Wasserbad schmelzen lassen und mit einem
Esslöffel auf die Berliner geben. Mit Streuseln und Fähnchen dekorieren.

Portionen: 14
Pro Portion: 95 g
Pro Portion: 238 kcal

Zubereitungszeit: 2 Stunde 40 Minuten
Davon aktiv: 40 Minuten