



Schoko-Beignets

Zutaten für den Teig:

240 g glattes Mehl
50 g Kakaopulver
2 EL Speisestärke
60 g Staubzucker
2 Eier
200 ml Prosecco
60 g zerlassene Butter
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

100 ml Schlagobers
100 ml Bitterschokolade
1 Prise Salz

Marillenröster
Schlagobers

Zubereitung:

Zuerst die Fülle zubereiten indem man das Schlagobers unter ständigem Rühren mit dem Salz aufkocht und die Bitterschokolade darin auflöst. Die Masse sollte dabei bereits etwas eindicken. Anschließend kurz auskühlen lassen, zudecken und im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Die Füllung danach zu 12 Kugeln formen und im Tiefkühler nochmals eine Stunde rasten lassen.

Für den Teig Eier, Prosecco und eine Prise Salz miteinander verrühren. Mehl mit Kakao, Stärke und Zucker versieben und abwechselnd mit der zerlassenen Butter und die Ei-Prosecco-Mischung rühren. Den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen.

Öl zum frittieren in einem schmalen aber hohen Topf erhitzen.

Die Füllung aus dem Tiefkühler nehmen. Jeweils mit einem Esslöffel etwas Teig aufnehmen, eine Kugel Füllung darauf legen und diese komplett mit Teig ummanteln. In den Topf Öl geben und maximal eine Minute darin frittieren. Herausnehmen und auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen. Für jede der 12 Kugeln Füllung wiederholen.

Die Schoko-Beignets mit Schlagobers, Marillenröster und Staubzucker anrichten und noch warm genießen, so entfaltet sich der flüssige Schokoladekern am besten.

Tipp:

Der Prosecco kann durch Milch ersetzt werden.

