

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Schweineöhrchen mit selbstgemachtem Blätterteig

Zutaten

Für den Blätterteig:

250 g Mehl
200 g sehr kalte Butter
120 ml sehr kaltes Wasser
1 EL Zucker
1 Prise Salz
50 - 80 g Zucker

Für die Dekoration:

200 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
50 g VIVANI Weiße Kuvertüre

So wird's gemacht

01 Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden.

02 Mehl, Salz, 1 EL Zucker und die kalte Butter mit dem Flachrührer einer Küchenmaschine für ca. 2 – 3 Minuten verrühren.

03 Das kalte Wasser hinzufügen und nur so lange weiter rühren, bis sich der Teig verbunden hat. Die Butter sollte noch in Stückchen sichtbar sein.

04 Den Teig flach drücken, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 3 – 5 Stunden in den Kühlschrank legen.

05 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem länglichen Rechteck ausrollen.

06 Für die Herstellung des Ziehteiges wird nun die Technik des sogenannten Tourierens angewendet. Dazu von der schmalen Teigseite aus jeweils unten und oben etwa ein Drittel zur Mitte hin klappen, sodass 3 Schichten Teig übereinander liegen.

07 Die Öffnung dieses dreilagigen Teigpäckchens zu sich hindrehen und nochmals längs ausrollen, sodass wieder ein Rechteck entsteht. Das Einklappen (Tourieren) noch zweimal wiederholen.

- 08** Die Teigplatte erneut in Klarsichtfolie einwickeln und noch einmal für 3 – 5 Stunden oder über Nacht kaltstellen.
- 09** Nach dem Kühlen den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier auslegen.
- 10** Der Teig erneut auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und einmal touren.
- 11** Danach den Teig auf Zucker ausrollen und mit Zucker bestreuen. Er sollte zwischen 6 und 8 mm dick sein.
- 12** Der Teig wird nun von den beiden Längsseiten aus zur Mitte hin aufgerollt, sodass die Kanten aneinanderstoßen und fest zusammendrücken. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 13** Die Teiglinge mit genügend Abstand auf die Backbleche legen. Für ca. 7 – 10 Minuten goldbraun backen.
- 14** Die Schweineohren mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und abkühlen lassen.
- 15** Für die Dekoration beide Kuvertüre-Sorten separat im Wasserbad schmelzen. Dann die abgekühlten Schweineöhrchen in die dunkle Schokolade tauchen oder mit der weißen Schokolade nach Belieben verzieren. Auf Backpapier ablegen und trocknen lassen.