

# VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



## Nougat-Buchteln mit Beerenkompott

### Zutaten

Für eine Auflaufform mit 12 Buchteln

#### Für die Buchteln:

350 g Dinkelmehl  
1 EL Backkakaopulver  
1 Prise Salz  
40 g Rohrzucker  
0,5 Würfel frische Hefe  
100 ml Milch  
2 Eier  
1 Eigelb  
60 g weiche Butter + etwas mehr  
100 g VIVANI Dunkle Nougat Schokolade

#### Zum Bestreichen:

4 EL Sahne  
0,5 TL Backkakaopulver

#### Für das Kompott:

200 g frische Brombeeren  
200 g frische Heidelbeeren  
350 g frische Erdbeeren oder Himbeeren  
40-50 g Rohrzucker  
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
1 Prise gemahlene Vanille

## So wird's gemacht

**01** Für den Hefeteig das Mehl mit Kakao, Salz und Zucker in einer Rührschüssel vermischen.

**02** Butter schmelzen und mit der Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Zusammen mit den zwei Eiern und dem Eigelb zum Mehl geben.

**03** Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten (ca. 5 Minuten mit der Küchenmaschine und dann noch einmal kurz mit der Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche).

**04** Den Teig in der Schüssel zugedeckt ca. 45-60 Minuten gehen lassen.

**05** Währenddessen das Kompott zubereiten. Dazu etwa die Hälfte der Erdbeeren (oder Himbeeren) mit Zucker, Vanille und Zitronensaft pürieren. Anschließend mit allen anderen Beeren vermengen.

**06** Wenn der Teig aufgegangen ist, die Auflaufform mit Butter bestreichen.

**07** Den Teig in etwa 12 gleich große Portionen teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu kleinen, gleichmäßigen Kugeln formen.

**08** In jede Kugel ein Stückchen Schokolade drücken und anschließend gut mit Teig ummanteln.

**09** Die Buchteln mit der Nahtseite nach unten in die Form setzen. Mit einem Tuch abdecken und nochmal weitere 30 Minuten gehen lassen.

**10** Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Flüssige Sahne mit Kakaopulver verrühren, die Buchteln damit bestreichen und etwa 35-40 Minuten lang backen.

**11** Die fertigen Buchteln etwas abkühlen lassen und mit dem Beerenkompott servieren.