

Lujunge auf Art

Préparation

1. In ein paar Wochen ist es (schon) wieder so weit, die Schule beginnt und die Snacks kehren in die Schultaschen zurück!
2. Hier ist also ein ideales Rezept, und was noch besser ist, es schmeckt auch im Urlaub köstlich, also muss man nicht warten, um es auszuprobieren. Wenn Sie das Rezept vereinfachen möchten, können Sie den Kakaoteil weglassen (und somit die Details der Bären nicht machen) und stattdessen Schokoladenstückchen in den Teig geben, anstelle des Nutella-Kerns.
3. Das spart Zeit und macht das Rezept einfacher, wenn Sie es mit Ihren Kindern zubereiten.
4. Material: Ich habe die Bärenform von Guy Demarle benutzt, perfekt für das Backen und Entformen.
5. Mit dem Code FLAVIE10 erhalten Sie 10 % Rabatt ab einem Einkauf von 69 € im Shop (erste Bestellung, Code bei der Registrierung eingeben) – Affiliatelink.
6. Gefrierschrank fest werden lassen.
7. Wenn Sie, wie ich, keine Zeit haben, können Sie sie auch mit nicht-gefrorenem Nutella füllen, der Kern wird einfach weniger flüssig sein.
8. Mischen Sie alle Zutaten außer dem Kakaopulver und vermischen Sie alles mit einem Stabmixer zu einem homogenen Teig.
9. Wenn Sie keinen Mixer haben, mischen Sie die Eier mit dem Zucker und der Vanille, fügen Sie dann das Öl, das Milchpulver hinzu, dann das Mehl mit der Maisstärke, dem Backpulver und Salz und schließlich die Vollmilch.
10. Entnehmen Sie etwa 2 Esslöffel Teig und fügen Sie das Kakaopulver hinzu.
11. Verwenden Sie einen Spritzbeutel, um die Details der Bären mit dem Kakaoteig zu spritzen: die Ohren, Arme, Beine und sogar die Augen, wenn Sie geduldig sind. Füllen Sie die Formen mit Vanilleteig bis zu 1/3 ihrer Höhe.
12. Spritzen Sie Nutella in der Mitte (oder fügen Sie die gefrorenen Sticks hinzu).
13. Bedecken Sie mit Teig, die Formen sollten zu 2/3 erfüllt sein, die Bären gehen beim Backen auf.
14. In den auf 170°C vorgeheizten Ofen für 15 bis 20 Minuten Backzeit geben.
15. Abkühlen lassen, dann die Bären ausformen und genießen Sie!