

# Schokoladen-Nonnen

## Ingrédients

- 125g Wasser
- 125g Vollmilch
- 100g Butter
- 2g Salz
- 200g Mehl
- 300g Eier (etwa 6 ganze Eier)
- 750g Vollmilch
- 90g Zucker
- 105g Eigelb (ca. 6 Eigelbe)
- 55g Maisstärke
- 65g Butter
- 320g dunkle Schokolade mit 66% Kakaoanteil
- 400g Zuckerfondant

## Préparation

1. Ein weiterer großer Klassiker der französischen Pâtisserie, die Schokoladen-Réligieuses.
2. Nichts einfacher als das: Brandteig gefüllt mit einer reichhaltigen Schokoladencreme (ich habe die Caraïbes von Valrhona verwendet) und mit einer Kakao-Glasur überzogen.
3. Topf.
4. Bringen Sie es zum Kochen und warten Sie, bis die Butter vollständig geschmolzen ist, dann fügen Sie das Mehl außerhalb der Hitze hinzu.
5. Gut vermischen, um einen homogenen Teig zu erhalten, dann den Topf wieder auf die Hitze stellen.
6. Trocknen Sie den Teig aus (rühren Sie ihn bei mittlerer Hitze etwa 2 bis 3 Minuten lang bis ein dünner Film am Boden des Topfes entsteht).
7. Dann geben Sie ihn in die Schüssel der Küchenmaschine mit dem Blattwerkzeug und rühren Sie, bis der Dampf vollständig entwichen ist.
8. Fügen Sie dann nach und nach die geschlagenen Eier hinzu, bis Sie einen homogenen, glatten und glänzenden Teig haben.
9. Geben Sie den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer glatten Tülle.
10. Spritzen Sie Windbeutel mit einem Durchmesser von 5 bis 6 cm für den Körper der Réligieuses und 2 bis 3 cm für den Kopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder direkt gefettetes Backblech.
11. Bestäuben Sie mit etwas Puderzucker, dann backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-Unter-Hitze für etwa 40 Minuten (je nach Ofen überwachen, die Windbeutel sollten zum Ende der Backzeit gut gebräunt sein), dann auf einem Gitter abkühlen lassen.
12. Eigelb (ca.
13. Milch.
14. Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke, dann gießen Sie die Hälfte der heißen Milch unter Rühren darüber.
15. Alles zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis zur Verdickung kochen.
16. Außerhalb der Hitze die Butter hinzufügen, gut mischen, dann die Schokolade.
17. Wenn die Creme gut homogen ist, gießen Sie sie in einen Behälter, decken Sie sie mit Frischhaltefolie ab und kühlen Sie sie im Kühlschrank.

18. Düse.

19. Anschließend bereiten Sie die Glasur zu: Erhitzen Sie den Fondant sehr vorsichtig (er sollte 37°C nicht überschreiten) und fügen Sie Kakaopulver und gegebenenfalls etwas Rohrzucker-Sirup hinzu, um die Textur zu verflüssigen.

20. Beginnen Sie damit, die Köpfe der Religieuses zu glasieren.

21. Dann glasieren Sie die Körper und setzen sofort die Köpfe darauf.

22. Stellen Sie sie für ein paar Minuten in den Kühlschrank und genießen Sie!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)