



www.mampfbunny.ch

Brandteig Bunnies mit Schokoladenmousse

Zutaten für ca. 8 Bunnies

Zutaten

Teig:

250 ml Wasser
80 g Butter
200 g Mehl
3-4 Eier
1 Prise Salz

Schokoladen Mousse:

150 g dunkle Schokolade
2 Eigelb
1 EL Zucker
2 Eiweiss
150 ml Rahm

Preiselbeersahne (Grantenschleck):

150 ml Sahne
3-4 EL Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Wenig Wasser in einem Topf erhitzen, bis es dampft (nicht kocht). Schokolade in eine Metall-, Glas- oder Keramikschüssel geben und sie darin über dem Wasserdampf schmelzen. Dies klappt am besten, wenn die Schüssel den Topf abdeckt. (dies nennt sich auch, etwas über dem Wasserbad schmelzen)

Tip: Wenn das Wasser zu kochen beginnt, kann es euch passieren, dass die Schokolade anstatt schmilzt wie austrocknet und bröselig wird. Sollte euch das passieren, könnt ihr sie evtl. mit etwas kaltem Wasser wieder glattrühren.

Wenn die Schokolade geschmolzen ist, stellt ihr sie kurz beiseite. Sie soll nicht wieder fest werden, aber etwas abkühlen. In der Zwischenzeit das Eiweiss mit einer Prise Salz zu Eischnee schlagen und den Rahm aufschlagen.

Nun das Eigelb mit dem Zucker ebenfalls in eine hitzebeständige Schüssel geben und über dem Wasserbad so lange rühren, bis die Masse hell wird. Man könnte auch zur Rose abziehen sagen. Man kann nämlich prüfen, ob es schon fertig ist, indem man einen Löffel durch die Masse zieht und dann auf dem Löffelrücken pustet und sich eine Art "Rose" abzeichnet. Siehe Bilder unten.

Als erstes wird nun der Eischnee unter die Dotter-Zucker Mischung untergehoben. Anschliessend wird zügig die Schokolade eingerührt, und zum Schluss wird der geschlagene Rahm untergehoben.

Nun das Mousse mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Während das Mousse fest wird, den Brandteig herstellen.

Dafür gebt ihr das Wasser mit der Butter und dem Salz in einen Kochtopf und lässt es einmal aufkochen, sodass die Butter schmilzt. Wenn dies passiert ist, gebt das gesamte Mehl auf einmal zu dem Wasser-Butter Gemisch in



www.mampf bunny.ch

den Kochtopf und verrührt dies ganz schnell mit einem Kochlöffel. Es wird sich ein Teigklumpen bilden und wenn sich am Topfboden eine weisse Schicht bildet, ist der Brandteig soweit fertig. (siehe Foto unten)

Nun den Brandteig vollständig auskühlen lassen. Die Eier miteinander verquirlen und wenn der Teig ausgekühlt ist, die Eier mit einem Mixer oder der Küchenmaschine unter den Teig rühren. Es soll ein schöner, glatter Teig entstehen, welcher nicht zu fest ist und sich mit dem Spritzbeutel aufdressieren lässt. Ich habe dieses Mal 4 Eier verwendet. Es kann aber sein, dass 3 Eier ausreichend sind. Dies hängt immer auch von der Grösse der Eier ab. Also startet lieber mal mit einem weniger und gebt nochmals eines dazu, falls es zu wenig ist.

Während der Teig nun 30 Minuten ruht, könnt ihr schon mal Hasen auf die Rückseite des Backpapiers malen. Ihr könnt dies natürlich auch ohne vorzeichnen machen, wenn ihr aber wollt, dass alle gleich gross werden, zeichnet sie euch vor. Ich habe mir mit dem Zirkel Kreise mit 5 Durchmesser vorgezeichnet und Ohren dazu gemalt.

Backofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorwärmen und ein feuerfestes Gefäss mit etwas Wasser in den Backofen stellen. Nun die Hasen auf das mit dem Backpapier belegte Blech aufdressieren. Dabei müsst ihr darauf achten, dass ihr die Masse nicht zu dünn aufträgt. Ich habe in zwei Schichten gearbeitet. Erst die Grundschrift, das seht ihr auf dem Foto unten und dann nochmals einen Tupfen (wie die Schnauze eines Hasen) nochmals obendrauf. So konnte ich den oberen Teil später gut abschneiden.

WICHTIG: Beim Backen des Brandteiges ist es ganz wichtig, die Backofentüre erst wieder am Ende der vorgegebenen Zeit zu öffnen, ansonsten fällt er euch zusammen.

Beim Backen geht ihr wie folgt vor:

- Backblech mit den Hasen in den 220°C heissen Backofen geben und direkt die Temperatur auf 200°C reduzieren.
- Nach 7 Minuten die Temperatur auf 190°C reduzieren.
- Nach weiteren 7 Minuten die Temperatur auf 180° C reduzieren.
- Nach weiteren 7 Minuten die Temperatur auf 160° C reduzieren.
- Die letzten 9 Minuten bei 160°C fertig backen.

Das Brandteiggebäck ist fertig, wenn ihr unten drauf klopft und es sich hohl anhört.

Sobald die Hasen ausgekühlt sind, schneidet ihr den oberen Teil ab und füllt diesen mit dem Schokolademousse. Ihr könnt dies mit einem Löffel machen oder ihr nehmt den Spritzsack mit einer Sterntülle, ich finde, dies sieht schöner aus.

Abschliessend bestreut ihr die Hasen mit Puderzucker und ihr könnt sie servieren.

Ich habe dazu noch etwas Preiselbeersahne serviert. Dafür habe ich die Sahne steif geschlagen und kurz vor Schluss die Preiselbeeren eingerührt.