



Liebesknochen mit Schokolade

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, preiswert, überraschend einfach, hm.....

Zutaten

- Brandteig für ca. 12 Liebesknochen
- 1/4 l Milch und 1/4 l Wasser gemischt
- 200 g Mehl, gesiebt
- 50 g Butter
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 ganze Eier
- Für die Füllung:
- 1 Tütchen Vanillepuddingpulver zum Kochen für 1/2 l Milch
- 2 El Zucker
- 200 g geschlagene Sahne
- 2 cl Rum
- 80 - 100 g gestoßene Borkenschokolade
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Brandteig:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vor heizen und eine kleine feuerfeste Form mit Wasser auf den Boden stellen.

Schritt3

Die Milch mit dem Wasser und der Butter aufkochen, das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren, bis

sich der Teig als Klumpen vom Topfboden löst. Noch einen Stich Butter dazu geben und den Teig auf dem Feuer etwas rühren, abbrennen.

Schritt4

(Daher der Name Brandteig)

Schritt5

Zurück ziehen, abkühlen lassen und die Eier einzeln, nach und nach unter rühren.

Schritt6

Im einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf dem gefetteten, flachen Backblech ca. 8 - 10 cm lange Streifen spritzen.

Schritt7

Ca. 25 - 30 min. auf der mittleren Schiene backen, ev. in den letzten 10 min. mit Alufolie abdecken.

Schritt8

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem scharfen Sägemesser in der Länge halbieren.

Schritt9

Die Füllung:

Schritt10

Das Puddingpulver mit etwas von der Milch glatt rühren, restliche Milch mit dem Zucker aufkochen lassen.

Schritt11

Das Puddingpulver einrühren, kurz "aufstoßen" lassen, abkühlen.

Schritt12

Den Rum verrühren, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, die gestoßene Borkenschokolade dazu geben.

Schritt13

In einen Spritzbeutel mit großer Rundtülle füllen, die Liebesknochen ausspritzen, Oberteil wieder drauf setzen.

Schritt14

Kalt stellen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)238
- Fett (g)14
- KH (g)21
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/liebesknochen-mit-schokolade/>