

## Mini Schweinsohren mit Schokolade

Zubereitung: 25 min

Wartezeit: 30 min

Backzeit: 12 bis 15 min

Zeit insgesamt: 1 Std. 10 min

### Zutaten für ca. 15 Stück:

1 Rolle Blätterteig, aus dem Frischeregal

25 g Butter, geschmolzen

1 Pck. Vanillezucker

40 g Zucker

70 g Zartbitterschokolade

### Zubereitung:

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auseinander rollen. Dabei auf dem Papier lassen. Die Butter schmelzen und etwa die  $\frac{3}{4}$  Menge davon mit einem Pinsel auf dem Blätterteig verstreichen. Den Zucker und den Vanillezucker vermischen. Ebenfalls  $\frac{3}{4}$  davon auf die Butter streuen.

Den Blätterteig der Länge nach bis zur Hälfte hin einrollen. Die andere Seite ebenfalls bis zur Hälfte einrollen. Außenherum nun die restliche Butter pinseln und den restlichen Zucker streuen. Das Papier zurollen und nun den Blätterteig etwa 30 min im Kühlschrank festigen lassen. So lässt er sich später exakter schneiden. Wer dafür aber keine Zeit hat, diesen Step einfach weg lassen und den Blätterteig direkt in dünne Scheiben schneiden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, das Papier aufrollen. Mit einem scharfen Messer nun 1 cm breite Scheiben davon abschneiden. Dabei jedoch nicht richtig „schneiden“, sondern eher „abhacken“. So bleibt der Schnitt exakter. Die einzelnen Scheiben nun mit etwas Abstand auf das Backblech legen und gegebenenfalls noch so zurechtrücken, dass schöne Schweinsohren entstehen.

Die Schweinsohren werden nun für etwa 12 bis 15 min bei mittlerer Schiene gebacken bis sie goldgelb sind.

Das Backblech nun aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit nun 50 g der Schokolade klein hacken und schmelzen lassen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle). Anschließend vom Herd bzw. aus der Mikrowelle nehmen. Jetzt wird die Schokolade temperiert, das bedeutet die restlichen kalten 20 g Schokolade werden nun ebenfalls klein gehackt und in die fertig geschmolzene Schokolade eingerührt. So lange rühren bis alles eine schön glänzende Masse ergibt. Diesen geteilten Schritt macht man, damit man eine glänzende Schokoglasur erhält. Man verhindert dadurch eine stumpf aussehende Schokolade.

Die abgekühlten Schweinsohren nun zur Hälfte (bzw. so wie es einem lieb ist) in die warme Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Anschließend sind sie sofort verzehrbereit. In luftdichten Behältern verschlossen hält sich dieses Gebäck mehrere Tage frisch.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥