

RECIPE

# Pfennigmuckerln mit nutella®

Leicht

2 h 50 min



## ZUTATEN FÜR 15 STÜCK

### Für den Teig:

- 1 Pck. (7g) Trockenhefe
- 15 g (4 EL) Sauerteigpulver
- 10 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 200 g Weizenmehl
- 300 g Roggenmehl
- 1 TL Salz

### Für das Topping:

- 225 g (15 g pro Portion) nutella®

### Back-Utensilien:

- 1 kleine Schüssel
- 1 Rührschüssel
- 1 Messer/ Teigkarte
- 1 Backpapier
- 1 Backblech
- 1 Küchentuch
- 1 Auflaufform



**Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g Nutella® pro  
Person aus!**

## ZUBEREITUNG



**1** | Hefe und Sauerteig zusammen mit Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Alle Mehlsorten und das Salz in einer Rührschüssel vermengen, dann die Hefemischung hinzufügen. Den Teig für mehrere Minuten mit den Händen durchkneten und anschließend mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 60 Minuten gehen lassen.



**2** | Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und zu einer Rolle formen. Anschließend in 15 gleich große Portionen teilen und zunächst rund, dann leicht länglich formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und immer 5 Teiglinge locker aneinandersetzen, sodass 3 Gruppen mit jeweils 5 Teiglingen entstehen. Mit einem Küchentuch bedecken und nochmals 60 Minuten aufgehen lassen.



**3** | Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eine Auflaufform mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen. Die Pfennigmuckerln mit etwas Mehl durch ein Sieb bestreuen und für 10 Minuten im Backofen vorbacken. Ofentemperatur auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C) reduzieren und weitere 25-30 Minuten fertigbacken.

**4**

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Pfennigmuckerln halbieren und mit nutella® bestreichen.

## Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept