

RECIPE

# Beavertails mit nutella®

Mittel

40 min



## ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

- 2 TL Trockenhefe
- 60 ml Wasser
- 9 TL Zucker
- 120 ml Fettarme Milch
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 25 ml Öl
- 360 g Weizenmehl
- 2 l Fritteröl
- 16 Erdbeeren
- 2 Banane
- 80 g nutella®



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

## ZUBEREITUNG

**1**

**Zubereitungszeit: 40 Min.**  
**Ruhezeit: 2 Stunden**

Die Hefe zusammen mit dem warmen Wasser und einer Prise Zucker in einer Schüssel vermengen und 10 Minuten stehen lassen. Erst die warme Milch, den Zucker und das Salz, dann das Vanilleextrakt, das Ei und das Öl hinzufügen und mit dem Schneebesen leicht unterrühren.

**2**

Das Mehl sieben und nach und nach je einen Esslöffel hinzugeben. Nachdem der Teig geformt ist, leicht mit der Hand kneten, um sicherzustellen, dass es keine trockenen Stellen gibt. Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit einem Handtuch abdecken und an einem warmen Ort 1-2 Stunden gehen lassen.





**3**

Den Teig kurz kneten und zu einer Kugel formen, dann in 8 Portionen teilen. Mit den Händen und etwas zusätzlichem Mehl in Ovale drücken. Einen Topf mit Öl erhitzen und den Teig mit den Fingern im oder gegen den Uhrzeigersinn etwas drehen, um ihn zu einer rechteckigen Form zu strecken.



**4**

Sobald das Öl heiß genug ist, die geformten Fladen in das Öl geben. Auf einer Seite ausbacken, dann umdrehen und auf der anderen Seite ausbacken. Auf Küchentüchern abtropfen und abkühlen lassen.



**5**

Einen Beavertail auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Früchten und nutella® im Karo-Muster (wie im Bild) garnieren.

# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept