

Vogelnester aus Schokolade

Inspiziert von Singvögeln, die ihre Nester bauen, haben wir eine leckere süße und salzige Nascherei kreiert. Für dieses Rezept werden selbstgemachte, dünne Kartoffelfäden verwendet, aus denen natürlich glutenfreie Nester hergestellt werden. Wenn Sie noch nie Schokolade mit hausgemachten Salzkartoffelstäbchen probiert haben, können Sie sich auf ein knuspriges Vergnügen freuen. Vogelnester bauen ist ein großartiges Projekt für oder mit Kindern, selbst schon die Kleinsten können helfen, die Nester mit Eiern zu füllen. Egal ob zum Nachtschiff, Party-Buffer, Schulfestern oder Babyparty – diese kleinen Edelsteine werden Ihren Gästen immer ein breites Lächeln bringen.

Ergiebigkeit: Neun Nester, jedes ca. 5 cm im Durchmesser.

Zeitplanung: Abhängig von der ausgewählten Schokoladenmenge.

Schokoladen-Vogelnester

Zutaten	Menge	Gramm
Russet-Kartoffel	1 große	ca. 300
Distelöl zum Frittieren	2 Tassen	436
Distelöl	¼ TL	1,1
Salz	¼-½ TL	1,5-3
Bitter- oder Milkschokolade	eine Tafel (½ Tasse)	100

Dekorative Eier und Küken

Zutaten	Menge	Gramm
Joghurt-Rosinen oder -Erdnüsse oder Jordanische Mandeln	12	35
Zusätzliche Schokoladenstückchen für die Augen	1 TL	4
Getrocknete Mango für die Schnäbel	1 Scheibe	5

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer (ohne Wasserschale), kleine Pfanne, kleine Backform für 12 Muffins, Schüssel und Löffel oder Utensilien—alles sauber und trocken.

Alle Oberflächen, die mit der Schokolade in Kontakt kommen, sollten gründlich sauber und trocken sein. Berücksichtigen Sie die Temperatur und Feuchtigkeit aller Oberflächen oder Werkzeuge, mit denen Ihre Schokolade in Kontakt kommt. Beispielsweise kann ein sehr kalter Löffel Kondenswasser entwickeln, wenn er in einen warmen Bereich gebracht wird. Die dabei entstehende Feuchtigkeit kann dazu führen, dass Ihre Schokolade festklemmt, klumpig wird und nicht mehr verarbeitet werden kann.

Schokolade schmelzen lassen: Den Gärautomaten mit dem Gitter aufstellen und die Temperatur auf 46 °C einstellen. Die Wasserschale wird nicht benötigt, kann aber unter das Gitter gestellt werden, wenn sie vollkommen trocken ist. Stellen Sie sicher, dass der Gärautomat trocken ist, damit die Schokolade nicht bröselig wird. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer Schale in die Mitte des Gärautomaten stellen. ¼ TL Distelöl dazugeben und erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist, ungefähr 30 Minuten. (Die Schokolade wird auch nach einer Stunde auf 46 °C nicht anbrennen.) Jede Bitterschokolade oder Milkschokolade guter Qualität kann verwendet werden. Wir haben für unsere Nester Bitterschokolade mit einem Kakaogehalt von 70 % verwendet.

Kartoffelstäbchen herstellen: Während die Schokolade schmilzt, ca. 2,5 cm Distelöl in eine Pfanne oder Fritteuse geben und auf 190 °C erhitzen. Kartoffel waschen, schälen und in dünne, ca. 2,5 cm lange Streifen schneiden. Wenn das Öl heiß ist, Kartoffelstreifen frittieren, bis sie knusprig und goldbraun sind. Aus der Pfanne oder Fritteuse nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz bestreuen und abkühlen lassen.

Anmerkung: Wenn die Kartoffelstreifen nicht lange genug gekocht (frittiert) werden, sind sie zu weich und verlieren ihre Form, wenn sie mit der warmen Schokolade überzogen werden.

Kartoffeln mit Schokolade überziehen: Die geschmolzene Schokoladenölmischung umrühren, bis eine gleichmäßige, gut verbundene Masse entsteht. Wenn die Kartoffelstäbchen vollständig abgekühlt sind, diese mit der warmen Schokolade überziehen.

Nester in einer Muffinbackform bauen: Die Muffinbackform leicht mit Distelöl austreichen, in jede Schokoladenkartoffelstäbchen legen und diese zu einem Nest formen. Mit einem kleinen Löffel oder sauberen Fingern die Stäbchen sanft in eine runde Form mit einer Einbuchtung in der Mitte bringen. Um sicherzustellen, dass das Nest zusammenhält, die verbleibende Schokolade aus der Schüssel über die Nester gießen. Nun die Nester an einem kühlen Ort abkühlen lassen, bis die Schokolade ihren Glanz verliert und abhärtet. Wenn nötig, können sie ebenso im Kühlschrank gekühlt werden.



Nester befüllen: Die Nester können Sie einfach aus der Backform lösen, indem Sie die Backform für ein paar Minuten in warmes Wasser stellen. Nehmen Sie die Nester vorsichtig aus ihrer Muffinform und füllen sie mit essbaren "Küken" und/oder "Eiern". Die Eier können aus Jelly Beans, Jordanischen Mandeln oder Rosinen oder Erdnüssen mit Joghurtüberzug gemacht werden. Unsere kleinen essbaren Küken wurden aus Rosinen mit Joghurtglasur, ihre Augen aus Bitterschokolade und ihre Schnäbeln aus getrockneter Mango gemacht.

Übrig gebliebene Kartoffelfäden sind ideal, um einem Salat etwas aufzupeppen.