

Pain au chocolat von schiggy

Mengen für 35 Personen

Quelle: saison.ch

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

700 g Schoggistängeli	
2.1 kg Blätterteig	
175 g Haselnüsse	grob hacken
7.0 Stück Eigelb	
35 g Rohrzucker	zum bestreuen

Schokoladenstängel in je 3 gleich grosse Stücke schneiden. Blätterteig in Streifen von 7 x 26 cm schneiden. Die Streifen einmal zu Rechtecken von 7 x 13 cm falten. Je 1 Stück Schokolade darauf geben und einwickeln. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. 10 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Nüsse grob hacken. Pain au chocolat mit Eigelb bepinseln. Nüsse darüber geben und mit wenig Rohrzucker bestreuen. In der unteren Ofenhälfte ca. 6 Minuten backen. Temperatur auf 175 °C reduzieren. Ca. 18 Minuten fertig backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Pains au chocolat lauwarm oder kalt servieren.