

# Bienen-Nester

*Beliebt bei Kindern*

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Auftau-, Ruhe- und Kühlzeit

**Backzeit:** etwa 15 Minuten

**16 Stück**



**Für Einsteiger**



# Bienen-Nester

Beliebt bei Kindern

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Auftau-, Ruhe- und Kühlzeit

**Backzeit:** etwa 15 Minuten

**Pro Stück:** E: 4 g, F: 25 g, Kh: 30 g, kJ: 1517, kcal: 363

**16 Stück**

Kreativ backen



## Zutaten

### Zum Vorbereiten:

150 g Mokka-Schokolade

600 g Schlagsahne

2 Pck. (je 10 g) lösliches  
Cappuccino-Pulver

### Für die Böden:

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

2 EL Milch

2 Pck. Sahnesteif

etwas Kakaopulver

### Für die Deko-Bienen:

2–3 Dosen Birnenhälften  
(Abtropfgewicht  
je 230 g)

100 g Halbbitter-Kuvertüre

½ Pck. Mikado Schoko-  
stäbchen

einige abgezogene,  
gehobelte Mandeln

**1.** Zum Vorbereiten Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen, die Schokoladenstücke darin auflösen und Cappuccino-Pulver unterrühren. Schokoladensahne in eine Rührschüssel füllen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

**2.** Für die Böden Blätterteigplatten nebeneinander nach Packungsanleitung auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze:** 200–220 °C

**Heißluft:** 180–200 °C

**3.** Die Platten übereinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 32 x 32 cm) ausrollen. Aus der Teigplatte Quadrate von etwa 8 x 8 cm schneiden. Die Teigquadrate auf das Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann mit Milch bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Backzeit:** etwa 15 Minuten.

**4.** Blätterteigquadrate mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

**5.** Die vorbereitete Schokoladensahne mit Sahnesteif steif schlagen. 1–2 Esslöffel von der Schokoladensahne beiseitestellen und restliche Schokoladensahne mit einem Esslöffel auf den Unterteilen der Blätterteigquadrate verteilen. Blätterteigoberteile darauflegen und mit Kakao bestäuben.

**6.** Birnenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Kuvertüre hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Masse in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze davon abschneiden. Auf jede Birnenhälfte 3–4 Schokostreifen quer aufspritzen.

**7.** Mikadostäbchen in Stücke schneiden. Mikadostücke als Fühler und Mandeln als Flügel in die Birnenhälften einstecken (Birnenhälften an diesen Stellen vorher etwas einschneiden).

**8.** Bienen auf die gefüllten Blätterteignester setzen. Mit der beiseite gestellten Schokoladensahne je einen Mund aufsetzen und mit der Kuvertüre einen kleinen Punkt daraufspritzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

