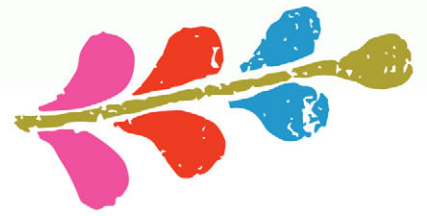




Disney · PIXAR
COCO
LEBENDIGER ALS
DAS LEBEN.



PAN DE MUERTO UND HEISSE SCHOKOLADE

Pan de Muerto (für 6 Personen)

- 1/4 Tasse ungesüßtes Apfelmus
- 1/2 Tasse zerdrückte Bananen
- 2 TL Ahornsirup
- 2 TL Anissamen
- 1 EL Orangenschale
- 1/2 TL Salz
- 2 Eier
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 Tassen Vollkornmehl
- 1 Päckchen Hefe

Glasur

- 1/2 Tasse Orangensaft
- 1 TL Ahornsirup
- Zuckerrübenzucker zum Bestreuen
- Natürliche Lebensmittelfarbe (verschiedene)

Heiße Schokolade (für 2 Personen)

- 2 Tassen fettarme Milch
- 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 1 EL Zartbitterschokoladenstückchen
- 2 TL Zucker
- 1/4 TL Zimt
- 2 Prisen Cayennepfeffer
- Garnierung Zimtstange, Sternanis und Zimt zum Streuen

Pan de Muerto

- 1 In einer großen Schüssel 1/3 Tasse Mehl, Anissamen, Apfelmus und Ahornsirup mischen.
- 2 In einer anderen Schüssel Wasser, Eier und Orangenschale verrühren. Zur Teigmischung geben und eine weitere 1/3 Tasse Mehl hinzufügen und alles aufschlagen.
- 3 Noch eine 1/3 Tasse Mehl zusammen mit einem Päckchen Hefe hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren.
- 4 2 Tassen Mehl hinzufügen und mit einem Holzlöffel verrühren (der Teig wird nun fester).
- 5 Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.
- 6 Die Hände mit Mehl bestäuben, aus dem Teig 6 Bällchen formen und auf Backpapier setzen.
- 7 Etwa 1/5 des Teiges zurückbehalten, um über jedem Bällchen eine Kreuzform zu legen.
- 8 Mit Plastikfolie abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.

9 30 Minuten backen.

- 10 Während des Abkühlens der Brote die Glasur aus Ahornsirup und Orangensaft in einem kleinen Topf mischen. Die Glasur im Topf erhitzen, bis sich die Zutaten vermischt haben, und köcheln lassen.

Das Pan de Muerto mit einem Pinsel glasieren und zum Servieren den Streuzucker aus Zuckerrüben darüber geben.

Heiße Schokolade

- 1 Milch, Kakaopulver, Ahornsirup und Zartbitterschokolade in einen kleinen Topf geben.
- 2 Bei mittlerer Hitze erwärmen und schlagen, bis eine glatte Masse entsteht.
- 3 Zimt und Cayennepfeffer hinzufügen und nochmals schlagen.
- 4 Weiter bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die heiße Schokolade duftet.
- 5 Mit der Garnierung servieren und genießen!



JETZT IM KINO