

BACKVERGNÜGEN #40

LECKER & SCHNELL: DER SCHOKOSTERN



Zutaten

500g Mehl
200ml Milch
80g Zucker
3TL Trockenhefe
Prise Salz
200g Nutella/Schokocreme
45g geschmolzene Butter

Schwierigkeitsgrad

mittel

Zeitaufwand

120 Minuten

Eine ausführliche Anleitung,
viele Tipps, noch mehr schöne
Bilder und viele weitere
Rezepte findest du auf
www.mitvergnuegen.com

Und so geht's!



1. Gebt die lauwarml Milch, 2 TL Trockenhefe, 1 EL Zucker und 2 EL von dem Mehl in eine Schüssel, kurz umrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
2. Nun alle restlichen Zutaten bis auf die Schokocreml in eine Schüssel geben, verkneten und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Wärmt nun euren Ofen auf 180° Umluft vor und lasst eure Schokocreml in einem Topf zergehen.
4. Knetet den Teig erneut, teilt ihn in vier und rollt vier Kreise daraus.
5. Kontrolliert die Größe immer wieder mit einem großen, flachen Teller.
6. Nun abwechselnd die vier Teigteller stapeln und dazwischen die Schokocreml verstreichen.
7. Nun den Teller drauf legen und alles drum herum abschneiden.
8. Die Teigmitte mit einem Glas kennzeichnen und 16 Tentakel um den Kreis schneiden. (wie eine Sonne mit 16 Strahlen)
9. Nehmt euch dann immer wieder zwei Tentakel in die Hand und dreht sie zwei Mal voneinander weg. Das macht ihr nun mit allen, bis ihr 8 schöne Zöpfe habt.
10. Die Enden der Tentakel zueinander hindrehen und fest datschen.
11. Mit einem Pinsel Milch auf den Tentakeln verteilen und für 20 Minuten backen.

Oh, wie schön das aussieht!
Fr. Zucker