



Schoko-Hefezöpfe

großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

Hefeteig:

- 650 g Dinkelmehl (630)
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 300 ml warme Milch
- 90 g Butter
(Zimmertemperatur)
- 100 g Zucker
- 1 Ei

Außerdem:

- Schokocreme
- 1 Ei
- Hagelzucker
- Puderzucker

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine mind. 5 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
- Den Teig in der Edelstahlschüssel abgedeckt an einem warmen Ort 50 – 60 Min. gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf die Teigunterlage geben, halbieren und jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen.
- Mit der Schokocreme bestreichen und von der langen Seite her aufrollen.
- Die Teigstränge auf den großen Ofenzauberer plus legen und mit Hilfe einer Schere einschneiden.
- Die entstandenen Spitzen abwechselnd nach außen ziehen. 10 Min. abgedeckt gehen lassen.
- Ei verquirlen, die Zöpfe damit einpinseln und mit Hagelzucker bestreuen
- Hefezöpfe in den kalten Backofen geben und auf der untersten Schiene bei **180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Min.** backen.
- Abkühlen lassen und wer mag mit Puderzucker bestäuben.