



Schokoladen-Hefe-Kranz

Ein Hefekranz mit zwei Schokoladen und Kakaobohnennips

etwa 12 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

150 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-
Paste
1 Ei (Größe M)

Füllung:

30 g Butter
30 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Back mich
Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen
& Vollmilchschoko (180 g)

Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Milch

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

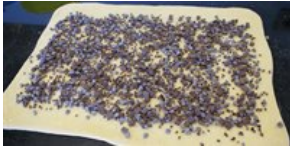
Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

In der Zwischenzeit die Butter zerlassen.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen. Zerlassene Butter mit einem Pinsel gleichmäßig darauf verteilen. Dann Zucker und Backmich aufstreuen, dabei an allen Seiten 2 cm breite Ränder frei lassen (Abb. 1). Den Teig von der Längsseite aufrollen.



- 5 Die Rolle mit der Naht nach unten auf dem Springformboden zu einem Kranz legen und die Enden gut miteinander zusammendrücken. Kranz mit Milch bestreichen und mit einem Messer zickzackförmig einschneiden (Abb. 2). Springformrand darumstellen. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Springformrand lösen und entfernen. Das Gebäck erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Kranz lässt sich gut einfrieren.