

Schokoladenwirbel

Ein Hefekranz mit edler Schokolade verfeinert.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Hefeteig:

250 ml Milch
120 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Füllung:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
75 g Butter
75 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Puderzucker

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. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Puderzucker unterrühren.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und die Füllung gleichmäßig aufstreichen. Den Teig von der Längsseite aufrollen und der Länge nach halbieren (Abb. 1).



- 5 Die beiden Teigstränge umeinanderschlingen (Abb. 2) und auf dem Backblech zu einem Kranz legen. Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 40 Minuten

Den Schokoladenwirbel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen oder lauwarm servieren.

6 Verzieren:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.