

Schoko-Hefe-Zopf

Zubereitet mit: Langnese

ca. 120 min | einfach

Zutaten

für 12

Für den Teig

- 500 g Weizen Mehl Type 550
- 1/2 Würfel Hefe
- 75 g Zucker
- 125 ml Milch
- 2 Stk. Eier
- 1,5 TL Jodsalz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Butter

Für die Füllung

- 50 g dunkle Schokolade
- 100 g Cremissimo Schokolade
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Msp. Jodsalz

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1246 kJ
Energie (Kilokalorien):	298 kcal
Fett:	10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	43 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	2,7 g
Eiweiß:	7,3 g
Salz:	0,7 g

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hinein bröseln und 1 TL Zucker sowie 4-5 EL lauwarme Milch dazugeben. Alles mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Etwas Mehl darüber stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist und sich kleine Blasen bilden.

2. Restliche lauwarme Milch, restlichen Zucker, Eier, Salz, Vanillezucker, weiche Butter zum Vorteig geben. Alles zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt nochmals an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Ofen auf 175°C vorheizen.

3. Zutaten für die Füllung in einem Wasserbad schmelzen lassen, vermengen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Teig zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck ausrollen, darauf die Füllung gleichmäßig verteilen. Den Teig von der langen Seite aufrollen und längs in zwei Teile schneiden. Beide Teigrollen ineinander flechten. Darauf achten, dass die aufgeschnittene Seite immer nach oben zeigt.

4. In einer mit Backpapier ausgelegten Kastenform 20-30 Minuten backen, bis sie ganz durchgebacken sind.

5. Tipp: Die frische Hefe kannst du auch durch 1 Päckchen Trockenhefe ersetzen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 30 min Gehzeit: 65 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns