

Schoko-Hefe-Nester



Einkaufsliste:

Für den Teig

7g Trockenhefe oder 20g frische Hefe
225ml lauwarme Milch
100g SweetFamily Kakao-Puderzucker oder 2 EL
Kakao+60g Puderzucker
470-520g Mehl (Typ 550)
Prise Salz
1Ei
70g weiche Butter

Schokoladenfüllung:

60g sehr weiche aber nicht flüssige Butter
80g SweetFamily Kakao-Puderzucker oder 2 EL
Kakao+40g Puderzucker
100g dunkle Kuvertüre, in Stücke geschnitten
1Eigelb und 1 EL Milch

Außerdem

80g SweetFamily Kakao-Puderzucker
1-2TL Milch
1TL Pflanzenöl

So wird's gemacht

Für den Teig: Hefe mit dem Kakao-Puderzucker, der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun 470g Mehl, Salz, Ei und weiche Butter mit dem Hefegemisch vermengen bis ein homogener Teig entsteht, ggf. mehr Mehl hinzugeben. Etwas Butter in den Händen verreiben und den Teig damit eindecken. Abgedeckt im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

Für die Schokoladenfüllung Entweder Kakao-Puderzucker und weiche Butter verrühren bis die Masse gut vermischt ist, die Kuvertüre hacken. Oder Alles in einen Topf geben und zu einer homogenen Masse schmelzen, im Kühlschrank kalt stellen.

Nach der Ruhezeit den Teig leicht bemehlen und nochmal kurz durchkneten. In 20 Teile teilen und diese jeweils zu einem kleinen Rechteck ausbreiten/ausrollen (nicht zu dünn!). Schoko-Buttermasse auf dem Teig mit einem Messer dünn verteilen, zum Rand hin etwas Platz lassen. Nach Belieben mit gehackter Kuvertüre (wenn nicht mit geschmolzen) bestreuen. Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle leicht zusammendrücken und der Länge nach einschneiden, das obere Ende nicht durchschneiden. Nun sind die Schokoschichten zu sehen. Die beiden Teigstränge nun im Wechsel übereinander legen und zu einem Kreis zusammenlegen, sodass ein „Nest“ entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. 30 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen. Schokonester nach der Ruhezeit mit dem Eigelb-Milchgemisch bepinseln. Im Ofen für 15-20 Minuten goldbraun backen.

Kakao-Puderzucker mit etwas Milch vermengen und gut verrühren, das Öl hinzugeben und weiter rühren. Über die Schokonester geben und servieren.