



Schoko-Schnecken

mit doppelter Schokofüllung

Mehr Rezepte gibt's auf [knuspertuebchen.net](https://www.knuspertuebchen.net)

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch erwärmen und mit Hefe und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Joghurt, Vanillezucker und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

Weiche Butter, brauner Zucker, Backkakao, Zimt und Vanillezucker in eine Schüssel geben und alles gut verrühren, wenn die Masse zu krümelig ist, etwas mehr Butter hinzugeben. Die Masse sollte nicht zu weich sein, sich aber gut verstreichen lassen.

Fertigstellung:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf ein Rechteck (ca. 25x35 cm) ausrollen und mit der Masse bestreichen. Die 150 g Schokodrops oder gehackte Schokolade darauf gleichmäßig verteilen. Den Teig mit einem scharfen Messer in 10-12 gleichgroße Teile schneiden und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Eigelb und 1 EL Milch verquirlen. Die Schnecken einpinseln und ca. 15-18 Minuten goldbraun backen.

Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Die Kekse grob zerkleinern. Die Schokocreame auf den abgekühlten Schnecken verteilen und mit Schokokeksbröseln bestreuen. Servieren.

Einkaufsliste

10-12 Teilchen

Für den Hefeteig:

- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 180 ml lauwarme (Hafer-)Milch
- 100 g Joghurt
- 70 g weiche Butter
- 500 g Weizenmehl
- 1 Msp. Salz
- 1 kleines Eigelb
- 1 EL Milch

Füllung:

- 100 weiche Butter
- 100g brauner Zucker
- 20 g Backkakao
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Zimt
- 150 g Vollmilchschokolade, gehackt oder Schokodrops

Topping:

- 50 ml Sahne
- 100 g Vollmilchschokolade
- 5 Schokokekse, zerkleinert

