

Rezept

Goldener Hefezopf mit Schokofüllung

Ein Rezept von Goldener Hefezopf mit Schokofüllung, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl	1 1/2 EL gemahlene Kurkuma
250 ml Milch	12 g frische Hefe
130 g Zucker	1 Prise Salz
1 Eigelb (M)	60 g weiche Butter

Für die Füllung:

250 g Zartbitter-Schokolade	50 g Butter
------------------------------------	--------------------

Außerdem:

30 g Mandelstifte	Mehl für die Arbeitsfläche
--------------------------	----------------------------

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Zopf (12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 410 kcal, 19 g F, 8 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Kurkuma zugeben und verrühren. Milch erhitzen, bis sie lauwarm ist. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Hefe hineinbröseln und 2 EL Zucker darüberstreuen. Milch über die Hefe gießen und mit etwas Mehl vom Rand der Mulde zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.
2. Salz, Eigelb, Butter und restlichen Zucker zugeben und mit den Händen oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals 60 Min. gehen lassen.
3. Für die Füllung Schokolade grob zerkleinern, mit Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen. Backofen auf 180° vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Teig nochmals durchkneten und halbieren. Eine Hälfte auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30×20 cm) ausrollen. Mit der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen. Teig längs zu einem Strang aufrollen und vorsichtig auf eine Länge von ca. 40 cm ausrollen. Strang längs halbieren - die Füllung ist jetzt zu sehen und gibt dem Zopf die gewünschte schokoladige Oberfläche. Beide Stränge längs parallel auf das Backpapier legen. Mit der zweiten Teighälfte ebenso verfahren. Jetzt liegen vier Stränge parallel auf dem Backpapier. Nochmals kurz kalt stellen.

5. Zum Flechten das Backblech längs auf die Arbeitsfläche stellen und alle vier Teigstränge am oberen Ende fest zusammendrücken. Mit dem rechten Strang (Strang 1) beginnen. Strang 1 über Strang 2 legen, damit wird Strang 1 zu Strang 2. Nun Strang 3 über Strang 2 legen. Zuletzt kommt Strang 4 unter Strang 3. Das Zopfmuster dann wieder von vorne mit Strang 1 beginnen, bis der gesamte Teig geflochten ist. Zuletzt die vier Enden fest zusammendrücken. Den Schokozopf mit Mandelstiften bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene 30-35 Min. backen. .siehe Foto Seite 76