

Schokoladen Hefekränze

Zutaten (4 Kränze)

370g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
40g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
50ml Milch
160g Butter

80g Mehl beim Kneten hinzugeben

Füllung:

60g Butter
30g Zucker
30g Kakaopulver
2g Vanille
5g Honig

1 Ei



- 1) Gebt das Mehl und die Hefe in eine Rührschüssel und verrührt beide Zutaten miteinander. Gebt Zucker und Salz in den Teig. Anschließend Ei für Ei unterrühren. Gebt die Milch in den Teig und auch die Butter.
- 2) Knetet den Teig ein paar Minuten lang.
- 3) Deckt die Schüssel mit einem Küchenhandtuch ab und stellt sie für etwa 1 Stunden an einen warmen Ort.
- 4) Im Anschluss knetet ihr den Teig erneut und gebt noch einmal 80g Mehl hinzu.
- 5) Schokoladen-Füllung:
Verrührt die weiche Butter, bis sie ganz cremig geworden ist. Gebt Zucker, Kakaopulver und Vanille hinzu. Weiterrühren bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Zum Schluss gebt ihr den Honig in die Masse. Noch einmal umrühren.
- 6) Teilt den Teig in 4 gleiche Teile. Während ihr mit einem Teigteil arbeitet, stellt die anderen in den Kühlschrank.

- 7) Bemehlt die Arbeitsfläche und gibt den Teig darauf. Auch auf den Teig ein wenig Mehl geben. Dann den Teig ausrollen bis er etwa 20 x 40 cm groß ist.
- 8) Gebt $\frac{1}{4}$ der Füllung auf den Teig und verteilt ihn gleichmäßig. Nur am rechten, länglichen Rand muss ein etwa 1 cm breiter Rand freibleiben. Befeuchtet diesen Rand mit etwas Wasser.
- 9) Rollt den Teig von der Längsseite her auf, sodass er mit dem befeuchteten Rand abschließt.
- 10) Teilt die Teigrolle mit einem großen Messer, aber lasst am oberen Ende 3 cm ungeschnitten über. Legt die beiden Teigarme übereinander, sodass eine Art geflochtener Zopf entsteht. Formt einen Kreis mit dem Zopf und gibt auf die Teigenden wieder ein wenig Wasser und drückt sie zusammen. Legt den Kranz auf ein Stück Backpapier. So verfährt ihr auch mit den anderen drei Kränzen.
- 11) Bepinselt die Kränze mit einem geschlagenen Ei auf den Teigflächen, nicht auf die Füllung. Backt die Kränze bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen für etwa 35 Minuten.