

Black&White Hefezöpfe mit Schokofüllung

Zutaten

Teig

- 250ml Milch
- 500g Mehl Type 550
- 50g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 70g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 20g Kakao
- 10g Zucker

Füllung

- 2 Kinderiegel
- 6 Toffifee
- 2EL Nutella

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Milch ganz leicht (handwarm) erwärmen, die Hefe & den Zucker hinzugeben und auflösen.
(TM: 3 Minuten | 37 °C | Stufe 2)
2. Mit einer Küchenmaschine aus allen Zutaten außer dem Kakao einen geschmeidigen Teig kneten. Mindestens 5 Minuten kneten lassen.
(TM: 5 Minuten | Knetstufe)
3. Den Teig halbieren, die eine Hälfte in eine separate Schüssel geben und abdecken.
4. Die andere Hälfte des Teiges mit Kakaopulver & 10g Zucker verkneten, bis der Teig komplett dunkel geworden ist. Sollte der Teig zu fest sein, noch etwas Milch hinzugeben
5. Beide Teige in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Eine Teigunterlage bemehlen. Die Teige jeweils in 6 gleich große Kugeln teilen.
7. Für jedes Kästchen, jeweils 3 Teigkugeln ausrollen, mit der Wunschfüllung füllen und von der lange Seite aufrollen. Alle drei strengte zu einem Zopf flechten. Optional kleine Kugeln/Bubbles formen, mit der Wunschfüllung füllen und in die Kastenform legen.
8. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
9. Die Zöpfe auf den Rost, unterste Schiene stellen und 30 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit die Hefezöpfe aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



4. kleine Hefezöpfe



Ca. 10 Minuten Zubereitung
Ca. 35 Minuten Backen



Mini-Kastenform