

Schoggi-Sonne

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

550 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
½ TL Salz
80 g Zucker
2 dl Milch (200 ml)
2 Eier
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
100 g Butter
360 g Schokoladenaufstrich

Zum Bestreichen:

1 Eier

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Milch, Eier und Finesse Vanille begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

Teig in 4 Stücke à ca. 275 g aufteilen, zu Kugeln formen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. Ø 24 cm) ausrollen. Die erste Teigscheibe auf das Backblech legen, mit 3 EL Schokoladenaufstrich bestreichen und dabei ca. 1 cm vom Rand frei lassen. Die nächste Teigscheibe auflegen und den Vorgang noch zwei Mal wiederholen. Die letzte Teigscheibe wird nicht mehr bestrichen.

Nun einen Deckel oder Ausstecher (ca. Ø 10 cm) in die Mitte des Kuchens setzen und 16 Mal vom Rand bis zum Deckel strahlenförmig einschneiden. Dann rundherum jeweils zwei nebeneinanderliegende Stränge gegeneinander eindrehen. Den Kuchen zugedeckt weitere 15 Minuten aufgehen lassen.



Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

3 Bestreichen:

Den Kuchen mit Ei bestreichen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 30 Minuten

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kuchen kann mit Dr. Oetker Kuchenglasur besprinkelt werden.
- Der Kuchen gelingt auch super mit einer Nuss- oder Mandelfüllung.

