

Schokoladen-Wirbel

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

___ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Hefeteig:

2 ½ dl Milch
120 g Butter oder Margarine
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 EL Dr. Oetker Epifin
(Weizenstärke)

Füllung:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
75 g Butter
75 g Puderzucker

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

3 Füllung:

Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Puderzucker unterrühren.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und die Füllung gleichmäßig aufstreichen. Den Teig von der Längsseite aufrollen und der Länge nach halbieren (Abb. 1).



Die beiden Teigstränge umeinanderschlingen (Abb. 2) und auf dem Backblech zu einem Kranz legen. Backen.



Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 40 Minuten

- 5 Den Schokoladen-Wirbel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen oder lauwarm servieren.

- 6 **Verzieren:**
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck ist einfriergeeignet.