

SCHOKO-SWIRL-HEFEROLLEN

ENERGIE: pro Heferolle hat ca. 188 kcal.

ZUTATEN für 8 Stück

250g Weizenmehl, glatt

15 g Kristallzucker

2 Msp. Salz

1/2 P. Trockenhefe

130 ml Milch

35 g Butter

etwas Zitronenabrieb

1 sehr kleines Ei



30 g Zartbitterschokolade

20 g Butter

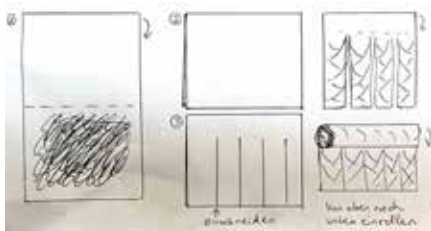
1 TL Kakaopulver

Eigelb + 1 EL Milch zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Zucker mit Salz und Hefe vermischen. Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und zusammen mit dem Zitronenabrieb und dem kleinen Ei unterrühren.
2. Den Hefeteig einige Minuten langsam, dann 10 Minuten schnell mit dem Hefeteighaken des Mixers zu einem geschmeidigen, leicht glänzenden Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
3. Schokolade mit der Butter über Wasserdampf schmelzen, Kakao unterrühren und abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist.
4. Hefeteig auf leicht bemehlter Fläche zu einem Rechteck ausrollen und in ca. 6 bis 8 Rechtecke (ca. 10 x 20 cm) schneiden.
5. Jeweils eine Hälfte des Teigstreifens mit der Schokoladenmasse bestreichen und die zweite Hälfte darüber klappen. Die Teigränder etwas zusammendrücken. Die Teiglinge drei- oder viermal einschneiden, dabei am oberen Rand ca. 2 cm unbeschnitten lassen. Die so entstanden vier bis fünf Stränge einzeln swirln (kordelartig verdrehen). Danach von der unbeschnittenen Seite her aufrollen.
6. Schokorollen zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
7. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Eigelb mit Milch verquirlen und Schokorollen damit bestreichen. Danach ca. 20 Minuten im Rohr goldbraun backen.

Falttechnik Schokorolle:



8. Eventuell noch Staubzucker und Wasser (je 30–40 g) aufkochen, 2–3 Minuten köcheln und die Schokorollen damit bestreichen.

