

Mini-Schokozöpfe mit gesalzenen Erdnüssen



Schokozöpfe im Miniformat und dazu noch gesalzene Erdnüssen...ist das nicht eine tolle Kombi!? Der Hefeteig wird mit etwas Tonkabohne verfeinert. Die Füllung besteht aus dunkler Schokolade, Butter, schwarzem Kakao und gesalzene Erdnüssen. Das passt einfach super zusammen. Eigentlich sind diese kleinen Leckereien wirklich schnell gemacht, wenn da nicht die Zeit wäre, die der Teig zum Aufgehen benötigt.

Rezept:

Zutaten: für 12er Muffinform

Hefeteig:

- 550g Mehl
 - 200ml Milch
 - 90g Zucker
 - 2 Eier Gr.M
- 150g weiche Butter
- 7g Trockenhefe

- 1 Prise Salz
- $\frac{1}{2}$ Tonkabohne, fein geriebenen
- 1TL Vanillepaste

Schoko-Erdnussfüllung:

- 180g Zartbitterschokolade
- 200g Butter
- 100g Zucker
- 60g schwarzes Kakaopulver
- 70g gesalzene Erdnüsse

Außerdem:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch
- gesalzene Erdnüsse

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch und Zucker vorsichtig erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Eier kurz mit dem Schneebesen aufschlagen. Salz, Vanillepaste und Tonkabohne hinzufügen und gut vermengen. Anschließend die Milch einrühren. Das Mehl sieben, mit der Hefe mischen, dazugeben und alles miteinander verrühren. Jetzt die Butter löffelweise hinzufügen und immer erst richtig einarbeiten, bevor der nächste Löffel dazugegeben wird. Den Teig ca. 8-10 Minuten kneten, bis er schön elastisch ist. Wenn er noch zu sehr klebt, etwas Mehl einarbeiten. Anschließend abgedeckt ca.12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Am Besten über Nacht.

Am nächsten Tag die Füllung herstellen.

Schokolade zerkleinern, mit der Butter und dem Zucker im Topf schmelzen. Den Kakao hinzufügen. Anschließend die Masse abkühlen lassen und die Erdnüsse klein hacken.

Die Muffinform etwas einfetten.

Den Teig rechteckig ausrollen, die Schokoladenfüllung darauf verstreichen und die Erdnüsse gleichmäßig auf der Füllung

verteilen. Den Teig über die lange Seite 1/3 ineinander falten, dann das nächste Drittel darüberlegen. Es sollten 3 Teigschichten übereinander liegen. Mit dem Nudelholz noch einmal etwas ausrollen. Jetzt in ca. 4cm breite Streifen schneiden. Diese werden jeweils in 3 Streifen geschnitten, aber nicht ganz durchtrennt. Jetzt die Teiglinge flechten, die Enden nach unten klappen und in die Muffinform legen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur, ca.40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Einige Erdnüsse hacken. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit den gehackten Erdnüssen bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca. 20 Minuten fertigbacken. Die Mini-Zöpfe erst nach 20-25 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Hefezopf Osterhasen



Diese Hefezöpfe, in Form von kleinen Osterhasen, sind super niedlich und sind eine tolle Idee für euer Osterfrühstück oder den Osterbrunch. Sie sind schnell gemacht und überhaupt nicht schwer. Nur der Teig benötigt etwas Zeit zum Gehen. Am Ende des Rezeptes findet ihr Bilder, auf denen ihr seht, wie ich die Häschen geformt habe.

Rezept:

Zutaten: für 6 Häschen

- 350g Mehl
- 125ml Milch
- 50g Butter
- 21g frische Hefe
- 40g Zucker
- 1 Ei Gr.M
- 1TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 1EL Milch

- Etwas Hagelzucker

Zubereitung:

Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Butter schmelzen (sie sollte nicht wärmer als 40-45°C sein). Hefe in die Milch bröseln und auflösen. Butter und Vanillepaste dazugeben und verrühren. Gesiebtetes Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Das Milchgemisch und das Ei hinzufügen und alles in ca. 8-10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl dazugeben.

Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 2 ½ Stunden gehen lassen. Nochmal durchkneten und eine weitere Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig in 7 gleichmäßig große Stücke teilen. Aus 6 Teilen je einen ca. 35-40cm langen Strang formen. Das 7te Stück in 6 gleich große Stücke teilen und beiseitestellen. Daraus werden die Schwänzchen geformt.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Jeden Strang zu einem U legen und die Enden zweimal locker umeinander wickeln. Unten sollte eine Öffnung bleiben. Jetzt ein Stückchen vom beiseite gelegtem Teig nehmen, eine Kugel formen und die Öffnung so damit verschließen, das ein kleines Schwänzchen hervor steht. Vorsichtig auf das Backblech legen. Mit jedem Strang genauso verfahren. Darauf achten, das zwischen den Häschen genug Platz ist.

Mit einem Küchentuch abdecken und nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Die Schwänzchen mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene in ca.15 Minuten fertigbacken.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!







