



Blätterteig-Schokostern



 Arbeitszeit: ca. 45 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

 1 Stern

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 250 ml Milch
- 1 Würfel Frischhefe
- 80g Zucker
- 550g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Salz
- 100g Butter (Zimmertemperatur)
- 2 Eier (Größe M)
- 6 EL Schokoladen-Aufstrich
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 1 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Zucker zur Milch geben. Gut verrühren und 5 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Das Salz, die Butter, die Eier und die Hefemischung dazugeben und 5 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 4 gleiche Teile teilen und zu 4 gleich großen Kreisen von ca. 26cm Durchmesser ausrollen. Den ersten Kreis mit 2 EL Schokoladen-Aufstrich bestreichen. Dann den zweiten Kreis darauf legen und ebenfalls mit 2 EL Aufstrich bestreichen. Den dritten Kreis auflegen und ebenfalls mit 2 EL Aufstrich bestreichen. Zum Schluss den 4. Kreis auflegen.

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

Einen Becher mit der Öffnung nach unten genau in die Mitte des Teigkreises setzen. Nun vom Becherrand nach außen 16 gleichmäßig breite Streifen schneiden.

Achtung: In der Mitte, wo der Becher steht, darf nicht geschnitten werden!

Nun die Teigstreifen abwechselnd jeweils 2 Umdrehungen nach links oder nach rechts eindrehen. Das Eigelb mit der Milch vermischen und den Schokostern damit bestreichen.

Für ca. 30 Minuten backen.

