

Schokoknoten

Teig:

250 g Milch
½ Würfel Hefe
120 g Butter
100 g Zucker
500 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Pck. Vanillezucker

Füllung:

150 g Zartbitterschokolade
75 g Butter
75 g Puderzucker



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter, Zucker und Hefe in lauwarmer Milch auflösen.
(im TM: **4 min./37 Grad/Stufe 1**)

Mehl, Speisestärke und Vanillezucker einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 1 - 1,5 h** gehen lassen.
Danach auf der Teigunterlage auf **ca. 40 x 30 cm** mit dem Teigroller ausrollen.

Für die Füllung Zartbitter Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen.
(im TM: **4 min./50 Grad/Stufe 1**)
Puderzucker unterrühren.
(im TM: **10 sek./Stufe 3**, Reste mit dem Spatel einrühren)

Die Füllung mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verteilen. Von der Längsseite aufrollen und mit dem Nylonmesser längs halbieren. Die beiden Stränge miteinander verschlingen, rund formen und in die gefettete Stoneware rund legen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 45 min.** backen, danach auf dem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen. Abgekühlt stürzen, mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.