

Schokoladenzopf

➤ Zutaten:

- 500 Gramm Mehl
- 150 Gramm Zucker
- 1 Prise Salz
- 25 Gramm Hefe
- 200 Mililiter Milch
- Etwas lauwarmes Wasser
- 100 Gramm Butter
- 1 Ei
- 1 Teelöfel Vanillextrakt



➤ Füllung:

Schokotropfen

➤ Zubereitung:

- 1- Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.
- 2- Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und dazugeben.
- 3- Restliche Zutaten hinzugeben und zu einem Teig kneten.
- 4- Den Teig in drei Stücke teilen (Bemerkung: In der Koch-AG teilen wir den Teig in 2 Stücke nur!)
- 5- Jedes Stück Teig zu einer rechteckigen Form ausdehnen, mit Schokotropfen bestreuen und einrollen.
- 6- Die drei Rollen oben fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.
- 7- Den Zopf auf einem gefetteten Blech legen und 20 Minuten gehen lassen.
- 8- Mit Eigelb bestreichen.
- 9- Im Backofen bei mittlerer Hitze 25 Minuten goldbraun backen.

		
1 – Zutaten vermischen	2 – Zopf flechten	3- Der Zopf ist fertig! Jetzt im Backofen backen