

Gefüllter Schokoladenkranz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Mehl, 1 Würfel frische Hefe, 1 Prise Salz, 80 gr Zucker, 80 gr weiche Butter, 2 Esslöffel Öl, 250 ml lauwarme Milch, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Becher Nutella oder Zentis Schokocreme, 300 gr Haselnüsse, 3 Esslöffel dunkler Kakao, 4 Esslöffel Zucker, 1 Eiweiß, 1 Becher Sahne (200ml), 0,5 Beutel Sultaninen (wenn man mag).

Die Vorbereitungen:

Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Butter, Öl, lauwarme Milch, Ei und dem Eigelb in einer Küchenmaschine mit Knethaken den Hefeteig vorbereiten. Ca. 10 Minuten laufen lassen.

Anschließend Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er mindestens doppelt so groß ist.

In dieser Zeit kann man aus den übrigen Zutaten

(Nutella, Nüssen, Kakao, Zucker, Eiweiß (nicht schlagen) und Sahne die Füllung vorbereiten.

Die Zubereitung:

Nachdem der Teig gegangen ist wird er in 2 gleichgroße Stücke geteilt und danach auf einer bemehlten Fläche zu 2 gleichgroßen Rechtecken ca. 1/2 cm dünn ausgerollt. Die Längsseiten der Rechtecke müssen so lang sein, daß man sie später in eine 28 cm Springform (Kranzform) legen kann. Auf den beiden Rechtecken die Füllung gleichmäßig verteilen.

(Wer möchte, der kann auch noch Rosinen oder Sultaninen darauf streuen, je nach Geschmack.)

Anschließend die Rechtecke aufrollen und die beiden Rollen miteinander verwickeln.

Anschließend in die Form legen. Das macht man am besten zu zweit, da der Strang ja doch ziemlich lang ist, und man ihn alleine nicht so richtig greifen kann.

Den Kuchen in der Form an einem warmen Ort nochmals ca. 20 bis 30 Min. gehen lassen.

Backofen auf 175 bis 180° vorheizen und den Kuchen ca. 40 Minuten backen.

Den fertigen Kranz noch etwa 5 Minuten in der Form lassen und ihn dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anschließend mit Schokolasuren bepinseln und obenauf gehackte Haselnüsse streuen.

Er schmeckt aber auch, wenn er nur mit Puderzucker bestreut ist.