



Straciatella-Hefezopf

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter
- 150 g Schokolade gehackt



Zubereitung:

Milch leicht erwärmen und mit Zucker und Hefe mischen. 5 Minuten ruhen lassen. Mehl mit Butter, Vanillezucker und Eier verrühren, die Hefemischung dazugeben und alles zu einem elastischen Teig verarbeiten.

Den Teig in eine geölte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und im warmen Ofen (50 °C) ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche kurz durchkneten, dann die gehackte Schokolade einarbeiten. Den Teig dritteln und zu gleichlangen Strängen ausrollen.

Die Teigstränge locker flechten, dabei die Enden umschlagen.

Den Hefezopf bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.