



CHOCOLATE ROLLS

ca 18 Stück

Zutaten Teig

2 ¼ TL Trockenhefe
200ml lauwarme Milch
80g Zucker
80g Butter, weich
1 TL Salz
2 Eier
520g Mehl

Zutaten Füllung

220g brauner Zucker
1 EL Backkakao
Vollmilchschokolade
100g Butter, weich

Zutaten Topping

200ml Sahne
200g Schokolade
1 EL Zucker

Zubereitung

1. die Trockenhefe mit der lauwarmen Milch und einem Esslöffel Zucker mischen und 5 min arbeiten lassen
2. Zucker, Butter, Salz und Eier schaumig schlagen
3. den Aufsatz zum Knethaken wechseln und das Mehl in zwei Schritten dazu geben
4. zum Schluss die Hefemilch hinzufügen und nur so lange kneten, bis alles verbunden ist

5. eine geölte Schüssel vorbereiten, den Hefeteig darein geben, abdecken und 60 min an einem warmen Ort (+22 Grad ideal) gehen lassen
6. braunen Zucker und Kakao mischen
7. nach einer Stunde, Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ausrollen, bis der Teig circa ½ cm dick ist
8. den Teig mit der Butter bestreichen und die Kakao und Zucker Mischung gleichmäßig darauf verteilen und mit Vollmilkschokoladenstücken sprengeln
9. zu einer Rolle rollen und in circa 3 cm dicke Scheiben schneiden
10. eine Auflaufform buttern oder mit Trennspray besprühen und die Rollen dort mit der Schnittfläche nach oben zeigend reinlegen (nicht zu eng legen – lieber verschiedene Formen backen oder in 2 Etappen)
11. mit einem Handtuch abdecken und weitere 30 min gehen lassen
12. bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 25 min backen

Zubereitung Topping

1. die drei Zutaten zusammen im Topf schmelzen, für 5 min auskühlen lassen und über die noch warmen Chocolate Rolls nach dem Backen gießen

Mir schmecken sie warm am besten, sind aber auch kalt lecker und könnten jederzeit im Ofen wieder leicht erwärmt werden

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Also watch my Youtube Videos.

Show me your result on social media:
tag @lillysgermanbakery and use #lillysgermanbakery

