



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

25 dag	Mehl (griffig)
25 dag	Mehl (glatt)
3 dag	Germ
340 ml	Milch
11 dag	Butter
18 dag	Zucker
1 Prise	Salz
	Zitronenschalen, unbehandelt
2 Stk.	Eidotter
1 dag	Kakao

Mein persönlicher Tipp

Eine dekorative Überraschung zur Kaffeejausel:

Christine Besenhofer

Seminarbäuerin aus Woppendorf

Quellen:

- Christine Besenhofer:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Kakaostrudel

Zubereitung

Germteig für zwei Strudel:

- Zutaten: 25 dag griffiges Mehl, 25 dag glattes Mehl, 3 dag Germ, ein Viertel bis drei Achtelliter Milch, 6 dag Butter, 8 dag Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 1-2 Dotter
- Zubereitung Dampfl: etwas Milch im Topf erwärmen, Germ hineinbröseln.
- Zubereitung Teig: Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale vermischen, Butter und Dotter handwarm dazugeben.
- Dampfl (Milch nach Bedarf) unterkneten, bis ein mittelfester Teig entsteht.
- Den Teig zugedeckt rasten lassen, kurz einmal durchkneten, wieder etwas rasten lassen.
- Danach den Teig zu zwei Kugeln schleifen (formen), wieder kurz rasten lassen. Dann zu zwei Rechtecken auswalken.

Kakaofülle für zwei Strudel:

- Zutaten: 5 dag Butter, 10 dag Kristallzucker, 1 dag Kakao
- Butter leicht erwärmen und auf die zwei Teige verteilen.
- Kristallzucker und Kakao vermischen, diesen auf die beiden Teige streuen und die Strudeln zusammenrollen.

Kakaostrudel

- Den halben Strudel in der Mitte der Länge nach aufschneiden und zusammendrehen, dann umdrehen und auch die andere Hälfte der Länge nach aufschneiden und zusammendrehen.
- Strudel wieder rasten lassen und bei 190° ca. 20-25 Min. backen.

