

# Schokoschnecken



## Du brauchst:

- |                                  |                        |                      |                    |
|----------------------------------|------------------------|----------------------|--------------------|
| ♥ 175 g <b>myChoco Vollmilch</b> | ♥ 100 g braunen Zucker | ♥ 2 Eier             | ♥ 2 TL Kakaopulver |
| ♥ 50 g <b>myChoco Zartbitter</b> | ♥ 50 g weißer Zucker   | ♥ 65 g weiche Butter | ♥ 2 TL Zimt        |
| ♥ 240 ml lauwarme Milch          | ♥ 1 Pk. Trockenhefe    | ♥ 1 TL Salz          | ♥ 450-480 g Mehl   |

## So geht's:

1. Für den Teig: Milch, weißen Zucker und Hefe in einer Schüssel mit einem Mixer verrühren. 5-10 Min. zur Seite stellen, bis kleine Bläschen am Rand entstehen.
2. 60 g Butter, Eier und Salz hinzufügen. Nach und nach das Mehl hinzugeben und mit dem Knehtaken zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig für ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Für die Füllung: braunen Zucker, Kakaopulver und Zimt vermischen.
4. Den Backofen auf 170°C vorheizen und ein Backpapier auf ein Backblech auslegen.
5. Den Teig ausrollen (ca. 50 x 45cm) und die Zuckermischung sowie die gehackte Schokolade auf dem Teig verteilen.
6. Nun den Teig an der langen Seite aufrollen und die Rolle in 12 gleich große Teile schneiden.
7. Die Schnecken auf das Backblech legen und für ca. 40-50 Min. backen.
8. Nach dem Abkühlen mit flüssiger Schokolade verzieren.
9. Kleiner Tipp: Die Größe der Schnecken kannst Du ganz einfach variieren, indem Du die Dicke der Teigrolle veränderst.

Viel Spaß beim Genießen! ♥