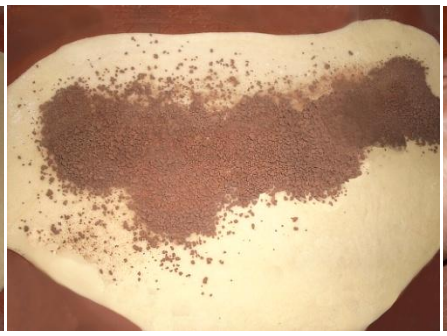
Schokoladenstrudel



Zutaten:

500 g Universalmehl
250 ml Milch
30 g Hefe
2 Löffel Kristallzucker
2 Dotter
150 ml Öl
1 Backpulver
½ Löffel Salz
feingemahlener Kristallzucker
instantes Schokoladengetränk

Zubereitung:

Hefeteig aus warmer Milch, Zucker und Hefe bereiten.
Salz, Backpulver ins Mehl streuen und es mit Dottern vermischen, dann Hefeteig zugeben.
Zuletzt Öl zugießen.
Den Teig gut durchkneten. Aufgehen lassen.
Etwa 8 mm stark Rechtecke auf mit dem Mehl bestreuten Brett ausrollen.
Die Platte mit einer Schicht Zucker und Kakao bestreuen. Ränder nach innen einbiegen und zusammenrollen.
Das Blech ordentlich ausschmieren. Den Strudel drauf hinübertragen.
Noch etwa 10 Minuten aufgehen lassen.
In einem auf 180° C erwärmten Backofen bis gold backen. Gebackene Strudel mit aufgeschmolzener Butter bestreichen.

esf evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ