

Schoko-Brioche - Frühstück wie in Frankreich

Zutaten (für eine Muffinform für sechs große Muffins):

- 150 g zimmerwarme Butter (75 g für den Teig; 75g für die Schokolmasse)
- 250 ml zimmerwarme Milch
- 30 g frische Hefe
- 1 Prise Salz
- 2 Kapseln Kardamom (innere Kerne fein mörsern)
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g Mehl
- 2 EL Zucker-Zimt-Mischung
- 1 Tafel (100 g) Zartbitterschokolade
- 1 gehäufter EL rohrer Kakao



Zubereitung:

Die Milch in der Mikrowelle leicht erwärmen und Hefe und Butter darin auflösen.

Das Mehl mit dem Vanillezucker, dem Zucker, Kardamom und Salz vermischen und die Hefe-Milch-Mischung hinzugießen.

Kneten, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und für 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und die Form mit Butter einfetten.

Die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig etwa 1cm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Die Schokolade auf dem Teig verstreichen, die Zucker-Zimt Mischung und den rohen Kakao darauf verteilen.

Den Teig aufrollen und mit die Rolle in sechs bleichgroße Stücke teilen.

Abschneiden, das untere Ende der Schmecke zusammendrücken und in die Form setzen.

Ab in den Backofen - Backzeit: 25 Minuten (eventuell mit Backpapier abdecken, damit nichts zu dunkel wird).