SCHOKOLADE-MARILLEN-CHALLAH BROT

QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Backwaren bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

150 ml	QimiQ Sahne-Basis
80 ml	Milch
120 g	Zucker
10 g	Trockenhefe
150 g	Butter
600 g	Mehl
5 g	Salz
2	Ei(er)
2	Eigelb
100 g	Marillen, gewürfelt
60 g	Mandelstifte
120	Valrhona-Guanaja 66% dunkle Schokolade
1	Eigelb, zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Milch und Zucker leicht erwärmen und die Trockenhefe einrühren.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben. QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 80 Minuten gehen lassen.
3. Teig zu 3 gleich langen Strängen formen und einen schönen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und weitere 25 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
5. Ein Eigelb verquirlen und den Butterzopf damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.