

GERMTEIG SWIRL

★★★★★ 5 bei 9 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel Milch und Ei verrühren. Mehl hinzufügen und die Germ darüber bröseln. Anschließend Salz, Zucker und zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Ein Drittel des gesamten Teigs abstechen und mit Backkakao verkneten, sodass eine helle und eine dunkle Teigkugel entstehen. Beide Kugeln zugedeckt etwa 60 Minuten rasten lassen.
- 3 Beide Teigkugeln rechteckig ausrollen, wobei der helle Teig doppelt so groß sein sollte wie der dunkle. Den dunklen Teig auf den hellen legen und den restlichen hellen Teig darüber klappen.
- 4 Den Teig ausrollen, in der Mitte halbieren, die Hälften übereinanderlegen und erneut ausrollen. Diesen Vorgang noch 2-3 x wiederholen.
- 5 Den Teig längs in drei Streifen schneiden und zu einem Zopf flechten. Den Zopf in die 3 in 1 Form legen und nochmals kurz rasten lassen.
- 6 Den Zopf im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 ZOPF

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
600 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter

DUNKLER TEIG

10 g	Backkakao
------	-----------