MERCI CHERIE

5 bei 20 Bewertungen

Süßer Germteig | Heißluft | 160 Grad | 20 min

Immer öfters hat mich der Wunsch nach einer Merci Schokolade Verwertung erreicht. Nun habe ich es endlich geschafft: Viel Freude beim Nachbacken!

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (> Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig zu einem Rechteck (ca. 50 x 30 cm) ausrollen. An den langen Seiten jeweils 5 Stk. Merci Schokolade platzieren und den Rand einschlagen. Danach beide Seiten zur Mitte rollen, damit eine lange Rolle entsteht.

3. Die Rolle zwischen den Merci in 5 Stücke teilen. Diese nacheinander in die 3 in 1 Form (https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) (alternativ Kastenform) setzen und mit Ei bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 10 STÜCK

TEIG

120 g	lauwarme Milch
1	Ei
310 g	Weizenmehl 700
20 g	frische Germ
4 g	Salz
50 g	Zucker
50 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

10 Stk.	Merci Schokolade

ZUM BESTREICHEN

1 Stk.	Ei