

# SCHOKO-NUSS STRUDEL

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen



Backen  
mit  
Christina

## Zubereitung

- 1 Die Milch mit allen flüssigen Zutaten und der Germ vermischen, anschließend Mehl, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen und dann die Nüsse einrühren. Etwas abkühlen lassen und dann noch die grob gehackte Schokolade und den Zimt unterrühren.
- 3 Den Teig in zwei Stücke teilen. Jeden Teil ausrollen und zu einem Strudel weiterverarbeiten (vgl. Bilder). Dann noch mit einem Gemisch aus Ei/Milch bestreichen.



- 4 Nun den Strudel noch im vorgeheizten Ofen bei 160°C ungefähr 30 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 2 STRUDEL

#### TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 30 g frische Germ
- 625 g Dinkelmehl 700
- 80 g Zucker
- 7 g Salz
- 80 g zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

- 125 g Milch
- 200 g gemahlene Nüsse
- 35 g Zucker
- 40 g grob gehackte Schokolade
- etwas Zimt