SCHOKO-NUSS-STRUDEL

4.9 bei 39 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 160 Grad | 35 min



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. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen und dann die Nüsse einrühren. Etwas abkühlen lassen und die grob gehackte Schokolade und den Zimt unterrühren.

3. Den Teig in zwei Stücke teilen und zu Rechtecken ausrollen. Je eine Hälfte mit der Fülle bestreichen, die andere Hälfte in gleichmäßigen Abständen einschneiden und zu Strudeln aufrollen (siehe Fotos).





4. Mit einem Gemisch aus verquirltem Ei und Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 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

Ei und etwas Milch zum Bestreichen