SCHOKO-ZWIRBEL-BROT

4.7 bei 17 Bewertungen

1 h 20 min | Heißluft | 170 Grad | 50 min



Zubereitung

1. Die Nougatcreme bei 70 Grad in den Backofen stellen, bis sie weich und streichfähig ist.

2. Für den Teig alle Zutaten genau abwiegen und zu einem Teig verkneten. Der Teig kann danach sofort weiterverarbeitet werden.

3. Den Teig mit Hilfe von etwas Mehl auf eine Größe von ca. 30 x 50 cm ausrollen. Anschließend die weiche Nougatcreme gleichmäßig auf dem Teig verteilen und von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rolle anschließend der Länge nach halbieren und die zwei dadurch entstandenen Teile miteinander verdrehen.

4. Die Rolle in die eingefettete Kastenform legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 KASTENFORM 25 CM

TEIG

350 g	Weizenmehl 700
5 g	Salz
16 g	Backpulver
50 g	Zucker
1	Ei
50 g	Milch
150 g	Frischkäse (alternativ Topfen)
100 g	Butter

FÜLLE

180 g	Nougatcreme

1 Ei zum Bestreichen