

# SCHOKO-ZWIRLBROT

★★★★☆ 4.7 bei 13 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Nougatcreme bei 70 Grad solange in Backofen stellen bis sie weich und streichfähig ist.
- 2 Für den Teig die 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 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 Teil miteinander verdrehen.
- 4 Die Rolle danach in die eingefettete Kastenform legen und mit dem verquirltem Ei betreichen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 50 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 KASTENFORM 25 CM

#### TEIG

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

#### FÜLLE

180 g	Nougatcreme
-------	-------------

#### ZUM BESTREICHEN

1	Ei
---	----