

SCHOKOBAUM

★★★★★ 5 bei 15 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



2 h 20 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



20 min



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Weizen- und Dinkelmehl 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. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig in 17 ca. 35 g schwere Kugeln aufteilen und kurz rasten lassen.
- 3** Die Kugeln ausrollen, mit einem Teelöffel etwas Nougat in die Mitte geben und dann wieder zu gleichmäßigen Kugeln verschließen.
- 4** Die Kugeln zu einem Baum anordnen (siehe Foto) und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Danach mit verquirtem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.
- 5** Den fertig gebackenen Baum etwas abkühlen lassen und dann mit flüssiger Schokolade und Hagelzucker verzieren.



Zutaten

FÜR 1 BAUM

TEIG

- | | |
|-------|--------------------|
| 300 g | Milch |
| 400 g | Weizenmehl 700 |
| 100 g | Dinkelmehl 700 |
| 15 g | frische Germ |
| 6 g | Salz |
| 80 g | Staubzucker |
| 40 g | zimmerwarme Butter |
| 1 | Ei |

FÜLLE

- | | |
|-------|--------|
| 100 g | Nougat |
|-------|--------|

DEKORATION

- | |
|---------------------|
| flüssige Schokolade |
| Hagelzucker |

- 1 Ei zum Bestreichen



Sollte Teig übrig bleiben, einfach einen kleinen Zopf flechten oder Briochekugel backen.