SCHOKOBAUM

5 bei 15 Bewertungen

2 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 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 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 verquirltem 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 Briochekugerl backen.