

# SCHOKOBAUM

★★★★★ 5 bei 11 Bewertungen

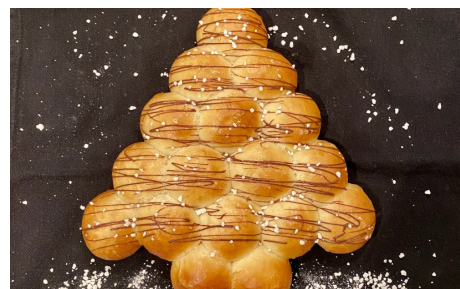


## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig anschließend zudecken und ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2 Den Teig in 17 ca 35 g schwere Kugeln aufteilen. Danach jede Kugel kurz rasten lassen.  
  
Aus dem restlichen Teig kann man einfach einen kleinen Zopf flechten oder Briochekugeln backen
- 3 Die Kugeln ausrollen, danach etwas Nougat in die Mitte setzen und dann wieder zu einer Kugel verschließen.
- 4 Die Kugeln zu einem Baum anordnen und nochmal 20 Minuten rasten lassen. Danach mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 20-25 Minuten goldgelb backen.
- 5 Den fertig gebackenen Baum danach etwas abkühlen lassen und mit flüssiger Schokolade und Hagelzucker verzieren.



Backen  
mit  
Christina



## 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 handwarme Butter
- 1 Ei

#### FÜLLE

- 100 g Nougat

#### DEKORATION

- flüssige Schokolade
- Hagelzucker