

# SCHOKOBROT

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) in einer Rührschüssel Milch und Ei verrühren. Mehl hinzufügen und die Germ darüber bröseln. Anschließend Salz, Zucker und zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 2 1/2 des Teiges abstechen und mit Backkakao verkneten, sodass eine helle und eine dunkle Teigkugel entstehen. Beide Kugeln zugedeckt etwa 60 Minuten rasten lassen.
- 3 Beide Teigkugeln rechteckig ausrollen und den dunklen Teig auf den hellen legen.
- 4 Die obere Hälfte mit Nougatcreme bestreichen und vorsichtig zu einer Rolle aufrollen, die letzten ca. 15 cm nicht einrollen.
- 5 Nun 1,5 cm dicke Streifen abstechen, jeden Streifen ineinander einrollen und auf die Rolle legen.
- 6 Das Brot in eine vorbereitete [3 in 1 Backform](https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backform-3-in-1/>) (alternativ Kastenform) legen und zugedeckt nochmals 15 Minuten rasten lassen.
- 7 Nun mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 1 ZOPF

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
600 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter

#### DUNKLER TEIG

15 g	Backkakao
------	-----------

#### FÜLLUNG

Nougatcreme