

# SCHOKOBROT

★★★★★ 5 bei 2 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



40 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



170 Grad



35 min



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (> [Germteig 1×1](#) (<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/>) (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