

SCHOKOBROT

★★★★☆ 4.4 bei 22 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