

SCHOKOKREISEL

★★★★☆ 4.7 bei 27 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Süßer
Germteig



Heißluft



160 Grad



19 min



Zubereitung

1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl 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. 30 Minuten rasten lassen.

2 Den Teig anschließend in zwei Teile teilen und diese jeweils dünn zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen. Die untere Hälfte der Rechtecke mit Schokocreame einstreichen und die obere Hälfte darüberklappen und etwas festdrücken. Anschließend ca. 1,5 cm breite Streifen abschneiden (am besten mit einem Teigroller). Jeden Streifen ineinander verdrehen und zu einer Schnecke (siehe Fotos) aufrollen.



3 Die fertigen Kreisel mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Zutaten

FÜR CA. 32 STÜCK

TEIG

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

FÜLLE

- 100 g Schokocreame

- 1 Ei zum Bestreichen