WEIHNACHTSROLLEN

4.8 bei 18 Bewertungen

2 h 10 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann die beiden Mehle 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. 1 Stunde rasten lassen.

2. Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel nochmals 15 Minuten zugedeckt rasten lassen – so lässt sie sich viel schöner & dünner ausrollen.

3. Den Teig dünn ausrollen, mit verquirltem Ei bestreichen (etwas aufheben für später), mit einer Mischung aus Zimt, Zucker, Lebkuchengewürz, Vanillezucker, gehackten Nüssen und Schokodrops bestreuen und zu einer Rolle aufrollen.

4. Von der Rolle ca. 3 cm breite Stücke abschneiden, auf ein Backblech legen, etwas flach drücken und nochmals 15 Minuten rasten lassen.

Zutaten

FÜR 14 ROLLEN

TEIG

300 g	lauwarme 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

1	Ei
20 g	Zucker
3 g	Zimt
8 g	Vanillezucker
0.5 TL	Lebkuchengewürz
	Schokodrops
	gehackte Nüsse

DEKORATION

geschmolzene Schokolade

5 Danach mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

6 Nach dem Backen etwas auskühlen lassen und mit flüssiger Schokolade verzieren. Dazu die Schokolade bei 50 Grad im Backofen schmelzen, in einen Spritzsack oder ein Frischhaltesackerl, von dem eine kleine Ecke unten weggeschnitten wird, füllen und die Rollen damit verzieren.