

# SCHOKO-NUSS-STRUDEL

★★★★★ 4.9 bei 36 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 30 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



160 Grad



35 min



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 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** In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dafür die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen und dann die Nüsse einrühren. Etwas abkühlen lassen und die grob gehackte Schokolade und den Zimt unterrühren.
- 3** Den Teig in zwei Stücke teilen und zu Rechtecken ausrollen. Je eine Hälfte mit der Fülle bestreichen, die andere Hälfte in gleichmäßigen Abständen einschneiden und zu Strudeln aufrollen (siehe Fotos).



- 4** Mit einem Gemisch aus verquirltem Ei und Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 30 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 2 STRUDEL

#### TEIG

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 250 g | lauwarme Milch     |
| 1     | Ei                 |
| 30 g  | frische Germ       |
| 625 g | Dinkelmehl 700     |
| 80 g  | Zucker             |
| 7 g   | Salz               |
| 80 g  | zimmerwarme Butter |

#### FÜLLE

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 125 g | Milch                       |
| 200 g | gemahlene Nüsse             |
| 35 g  | Zucker                      |
| 40 g  | grob gehackte<br>Schokolade |
|       | etwas Zimt                  |

Ei und etwas Milch zum  
Bestreichen