

SCHOKOBAUM

★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Weizen- und Dinkelmehl 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 in 17 ca. 35 g schwere Kugeln aufteilen und kurz rasten lassen.
- 3 Die Kugeln ausrollen, mit einem Teelöffel etwas Nougat in die Mitte geben und dann wieder zu gleichmäßigen Kugeln verschließen.
- 4 Die Kugeln zu einem Baum anordnen (siehe Foto) und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Danach mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.
- 5 Den fertig gebackenen Baum etwas abkühlen lassen und dann mit flüssiger Schokolade und Hagelzucker verzieren.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 BAUM

TEIG

- 300 g Milch
- 400 g Weizenmehl 700
- 100 g Dinkelmehl 700
- 15 g frische Germ
- 6 g Salz
- 80 g Staubzucker
- 40 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei

FÜLLE

- 100 g Nougat

DEKORATION

- flüssige Schokolade
- Hagelzucker

- 1 Ei zum Bestreichen



Sollte Teig übrig bleiben, einfach einen kleinen Zopf flechten oder Briochekuglerl backen.