

WEIHNACHTSROLLEN

★★★★★ 4.8 bei 18 Bewertungen

Backen
mit
Christina



2 h 10 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



20 min

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 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.