

Rezept

Schneller Schoko-Strudel mit 3 Zutaten

Ein Rezept von Schneller Schoko-Strudel mit 3 Zutaten, am 07.06.2023

Zutaten

1 Rolle Blätterteig (rechteckig; 275 g; Kühlregal)

1 Tafel Vollmilchschokolade (100 g)

1 Ei (S)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Knuspern und Genießen: 4 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal, 26 g F, 7 g EW, 37 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Blätterteig entrollen und quer auf die Arbeitsfläche legen. Die Schokoladentafel darauf hochkant - mit der kurzen Seite ca. 5 cm vom oberen Rand entfernt - in der Mitte platzieren. Den Teig rechts und links von der Schokolade mit einem Messer zum Rand hin alle 2 cm schräg einschneiden.
2. Das obere Teigstück über die Schokoladentafel legen, dann die Streifen abwechselnd von rechts und links über die Schokolade legen, sodass ein Zopfmuster entsteht. Überstehende Reste abschneiden.
3. Den »Zopf« vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf der Teigoberfläche verstreichen. Den Schoko-Strudel im heißen Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.