

SCHOKOLADEN-MANDELZOPF



ZUTATEN (für einen Zopf)

FÜR DEN MANDELZOPF

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Tafel Schokolade
- 1 Ei zum Bestreichen
- Mandelblätter

NÄHRWERTE

PRO STÜCK

- 174 kcal
- 3 g Eiweiß
- 13 g Fett
- 11 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Teig ausrollen. Schokolade in die Mitte setzen und den Teig diagonal links und rechts einschneiden. Den überstehenden Teig an den Ecken entfernen. Die Teigstreifen von oben beginnend einfallen.
2. Den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Ei bepinseln und mit Nüssen bestreuen. Backen bei 210 Grad für 25 Minuten.



REISER RÄT

Als Beilage empfehle ich frisches Obst und Vanillesoße.

