



# Pain au chocolat

von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019\\_BRUN\\_07/pain-au-chocolat/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2019_BRUN_07/pain-au-chocolat/)

---

1.0 Stück Eigelb

---

250 g Schokolade

---

320 g Blätterteig

1. Teig ausrollen, in 10 Rechtecke à je ca. 12x8 cm schneiden. Pro Teigstück je 2 Schokoladenriegel einrollen, dazu den ersten Riegel auf den Teig legen, einmal locker einrollen, zweites Schokoladenstück dazulegen, ganz einrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten kühl stellen. Währenddessen Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft/Heissluft 180°C).
2. Pain au chocolat mit Eigelb bestreichen, in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen, herausnehmen, leicht abkühlen