GERMTEIGKRONEN

5 bei 1 Bewertung

30 min | Süßer Germteig | 40 min | Heißluft | 170 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl 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. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig anschließend in 14 Stücke aufteilen und zu Kugeln schleifen. Abgedeckt nochmals 10 Minuten rasten lassen.

3. Währenddessen die Nougatcreme in einen Spritzbeutel füllen.

4. Nun die Kugeln oval ausrollen, mit Nougatcreme füllen und verstreichen. Den Teig der Länge nach zusammenklappen.

5. Auf der geschlossenen Seite einstechen und zu einer Krone aufrollen.

Zutaten

CA. 14 STÜCKE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	Zucker
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

Nougatcreme

ZUM BESTREICHEN

1	Ei

6 Die fertig geformten Kronen in Muffinförmchen setzen und mit Ei bestreichen.

7 Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen.