

# LUNGAUER „GRANTNNUDL“

★★★★★ 4.8 bei 35 Bewertungen



1 h 40 min



Germteig



Heißluft



180 Grad



40 min

„Grantn“ werden bei uns im Biosphärenpark Salzburger Lungau die Preiselbeeren genannt – sie sind nicht nur sehr gesund der hohe Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und ihr hoher Anthocyan-Gehalt machen die Pflanze zu einer wahren Kraftpflanze, sondern auch noch gut!

Wer diese „Nudl“ auch probieren möchte, für den habe ich hier das Rezept.

## Zubereitung

- 1** Für den Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) 1×1) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>) zuerst die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Zucker, Salz, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel gleichmäßig rechteckig ausrollen, die Preiselbeermarmelade aufstreichen und einrollen.
- 3** Die Teigrolle in eine gut ausgebutterte Gugelhupfform legen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 4** Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Backen  
mit  
Christina



## Zutaten

### FÜR 1 GUGELHUPFFORM

#### TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 60 g Zucker
- 7 g Salz
- 10 g Backmalz
- 20 g frische Germ
- 60 g zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

- 250 g Preiselbeeren