LUNGAUER „GRANTNNUDL“

4.8 bei 40 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.

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

Zubereitung

1. Für den Germteig (>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.