## **MANDELKRANZ**

★★★★ 4.4 bei 15 Bewertungen













# Zubereitung

Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1
(https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess
/)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern 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.

In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse einrühren.

Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Zu einer Rolle aufrollen und diese der Länge nach in der Mitte einmal durchschneiden (siehe Fotos). Die beiden Stränge ineinander verdrehen und zu einem Kranz verbinden.













## Zutaten

### **FÜR 1 KRANZ**

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
2	Eier
70 g	Zucker
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

### FÜLLE

160 g	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse









Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 35 Minuten backen.