

MANDELKRANZ

★★★★☆ 4.4 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 25 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



35 min



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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.
- 2 In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse einrühren.
- 3 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

5



6

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