NUSSIGE GERMTEIG REINDLINGE

4.9 bei 27 Bewertungen

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

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig herstellen und diesen zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker kurz aufkochen und die Nüsse einrühren.
3. Nun ca. 100 g schwere Stücke vom Teig abstechen zu runden Kugeln schleifen und diese kurz rasten lassen. Die Kugeln oval ausrollen und mit der Nussfülle bestreichen.
4. Laut Zubereitungsvideo zu Schnecken formen und in Muffinförmchen legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft etwa 20 Minuten backen.
5. Für die Glasur alle Zutaten gut verrühren bis die Masse dickflüssig ist. Nun die Mini-Reindlinge mit der Glasur übergießen.

Zutaten

FÜR CA. 10-12 STÜCK

TEIG

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

FÜLLE

125 g	Milch
3 EL	Zucker
250 g	geriebene Nüsse

GLASUR

200 g	Staubzucker
20 g	Naturjoghurt
10 g	Zitronensaft