

NUSSKRANZ MIT ZOPFMUSTER



★★★★★ 4.8 bei 29 Bewertungen

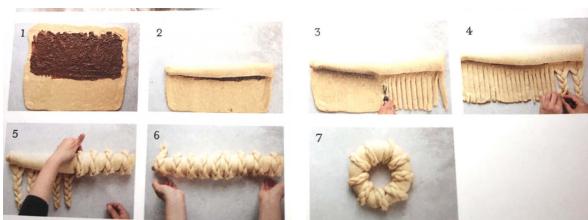


Zubereitung

1 Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei 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. 1 Stunde rasten lassen.

2 Währenddessen für die Füllung die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse unterrühren. Mit Zimt und Rosinen abschmecken und kurz durchziehen lassen.

3 Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen. Die Füllung auf zwei Drittel des Teiges gleichmäßig verteilen, gut verstreichen und wie auf den Fotos zu sehen weiterverarbeiten.



4 Den Kranz mit einem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 35 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

250 g Milch
600 g Weizenmehl 700
100 g Zucker
7 g Salz
1 Ei
30 g frische Germ
80 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

180 g Milch
30 g Zucker
300 g geriebene Nüsse
5 g Zimt
Rosinen nach Wunsch

1 Ei zum Bestreichen



Nur wenn die Butter zimmerwarm verwendet wird, benötigt ihr zum Ausformen des Gebäcks kein Mehl, da der Teig nicht kleben bleibt.