

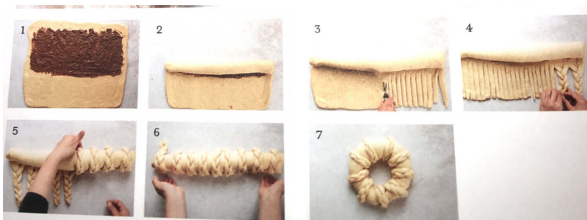
# NUSSKRANZ MIT ZOPFMUSTER

★★★★★ 4.8 bei 30 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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 Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse untermischen. Mit Zimt und Rosinen abschmecken und kurz durchziehen lassen.
- 3** Den Teig zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausrollen. Die Fülle 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.