

NUSSKRANZ EINMAL ANDERS



★★★★★ 5 bei 14 Bewertungen



110 min



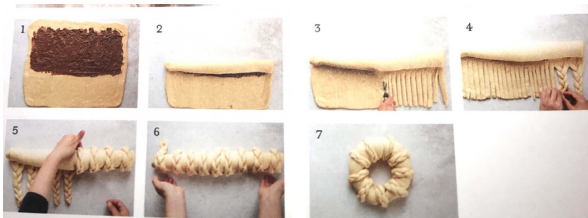
160 Grad



Süßer
Germteig

Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten einen Germteig zubereiten, den fertigen Teig zudecken und bei Zimmertemperatur 1 Stunde stehen lassen.
- 2 Währenddessen die Fülle zubereiten. Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Nüsse unterrühren. Mit Zimt und Rosinen abschmecken und kurz durchziehen lassen.
- 3 Danach den Teig auf die Arbeitsfläche legen und zu einem Quadrat (41 x 30) ausrollen. Die Fülle auf zwei Drittel des Teiges gleichmäßig verteilen, gut verstreichen und diese dann laut Schritt für Schritt Anleitung weiterverarbeiten.



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



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



Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

- 250 g Milch
- 600 g Weizenmehl 700
- 100 g Zucker
- 7 g Salz
- 1 Stk. Ei
- 30 g frische Germ
- 80 g weiche (nicht geschmolzene!) Butter

FÜLLE

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