

NUSSKRANZERL | SÜSSER GERMTEIG

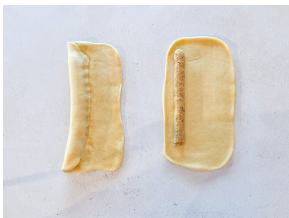


★★★★☆ 4.6 bei 16 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (> [Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) 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. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Nun den Teig in 120 g schwere Stücke aufteilen, zu Kugeln schleifen und nochmals abgedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 3 Für die Fülle alle Zutaten vermischen und in einen [Spritzsack](https://www.backenmitchristina.at/produkt/einwegspritzbeutel/) (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/einwegspritzbeutel/>) füllen. Falls die Fülle zu weich ist, gerne noch Semmelbrösel beimengen.
- 4 Die Kugeln rechteckig ausrollen und die Fülle darauf spritzen. Den Teig um die Fülle klappen.



- 5 Die andere Teigseite einschneiden (ich habe dafür einfach einen Pizzaroller genommen) und nun vollständig aufrollen.

Zutaten

FÜR CA. 8 STÜCK

TEIG

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

FÜLLE

200 g	geriebene Nüsse
40 g	Zucker
2 EL	Marillenmarmelade
200 g	lauwarme Milch
45 g	Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN

1	Ei
---	----



- 6** Ein Ende der Rolle mittels Teigroller etwas flach drücken und damit den Schluss verstecken.



- 7** Die Kranzerl mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft für ca. 20 Minuten backen.