NUSSKRONE

5 bei 43 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 19 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (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. 30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Nussfülle die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen und dann die Nüsse einrühren.

3. Den Teig dünn ausrollen (40 x 30 cm) und die Fülle darauf verteilen. Anschließend zwei Mal der Länge nach einschlagen und dann der Breite nach in gleich große (jeweils ca. 3-4 cm breite) Teile aufteilen.

4. Für die Kronenzacken jedes Teil dreimal einschneiden (ca. 2 cm) und leicht biegen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

5. Für die Glasur Eiklar mit Staubzucker verrühren und die ausgekühlten Nusskronen damit bestreichen.

Zutaten

FÜR CA. 12 NUSSKRONEN

TEIG

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

FÜLLE

150 g	Milch
3 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse

ZUCKERGLASUR

1	Eiklar
150 g	Staubzucker