

# NUSSKRONE

★★★★★ 4.9 bei 17 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen feinen, glatten Teig zubereiten und diesen ungefähr 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 2 Die Nussfülle zubereiten. Dazu die Milch gemeinsam mit dem Zucker aufkochen und dann die Nüsse einrühren.
- 3 Den Teig dünn ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Anschließend zwei Mal bis zur Mitte einschlagen (vgl. Bild) und dann der Breite nach in gleich große (jeweils ca. 3-4 cm breite) Teile aufteilen.
- 4 Die einzelnen Teile nochmals 4 Mal ca. 2 cm einschneiden und wie eine Nusskrone auflegen. Mit Milch bestreichen und bei 170 Grad (Heißluft im vorgeheizten Ofen) ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR CA. 12 NUSSKRONEN

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
625 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Germ
100 g	Zucker
7 g	Salz
1 Stk.	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

150 g	Milch
3 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse

#### ZUCKERGLASUR

1 Stk.	Eiklar
150 g	Staubzucker