NUSSSONNE

4.8 bei 26 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 20 min



Wenn die Sonne mal nicht vom blauen Himmel scheint, bringt euch diese „süße Sonne“ mit Sicherheit zum Strahlen!

Zutaten

FÜR 1 SONNE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
2	Eier
70 g	Zucker
42 g	frische Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 ml	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern 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 Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse unterrühren.

3. Den Teig zu einer runden Kugel formen und dünn rechteckig ausrollen (ca. 60 x 40 cm). Anschließend die Nussfülle daraufstreichen und zu einer Rolle einrollen. Die Rolle zu einem Kreis auflegen und die beiden Enden miteinander verbinden. Anschließend rundherum mit einer Schere alle 3 cm tief zur Mitte hin einschneiden und die einzelne Teile so drehen, dass die Fülle sichtbar ist (siehe Fotos).





4. Die Sonne mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.