

NUSSSONNE

★★★★☆ 4.6 bei 11 Bewertungen



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

Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verkneten und anschließend den Teig ca. 20-30 Minuten rasten lassen.
- 2** Die Milch mit dem Zucker aufkochen und die geriebenen Nüsse dazumischen.
- 3** Für die Sonne den Teig rechteckig ausrollen (ca. 50 x 40). Anschließend die Nussfülle daraufstreichen und den Teig einrollen. Jetzt wird die Rolle im Kreis aufgelegt und die beiden Enden werden so gut wie möglich miteinander verbunden. Anschließend mit einer Schere tief einschneiden und die einzelne Teile „umdrehen“.



- 4** Die Sonne mit Wasser besprühen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 SONNE

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
2 Stk.	Eier
70 g	Zucker
1 Stk.	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

FÜLLE

125 ml	Milch
2 EL	Zucker
200 g	geriebene Nüsse