NUSSSTOLLEN

4.9 bei 180 Bewertungen

1 h

Süßer Germteig

Heißluft

180 Grad

25 min



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 dann die geriebenen Nüsse unterrühren.

3 Den Teig in zwei Teile teilen und beide dünn rechteckig ausrollen. Dann die Nussfülle daraufstreichen und einrollen. Die Rollen in der Mitte durchschneiden und jeweils die beiden Stränge miteinander verdrehen.





4 In zwei große, eingefettete Kastenformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.





Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1	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