

# NUSSSTOLLEN

★★★★★ 4.9 bei 175 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)  
(<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