

NUSSSTOLLEN

★★★★★ 4.8 bei 71 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig verkneten und anschließend ca. 20-30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Nüsse dazumischen.
- 3 Den Teig in zwei Teile teilen und beide dünn ausrollen. Dann die Nussfülle daraufstreichen, anschließend einrollen. Die Rolle in der Mitte durchschneiden und einwickeln.



- 4 In eine große, eingefettete Kastenform geben und den Stollen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 STOLLEN

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