

Nusskronen

für 1 Blech

ZUTATEN für den Teig:

500 g Weizenmehl Glatt
1 Eidotter und 1 ganzes Ei
1 Würfel Germ (alternativ 1 Pkg Trockengerm)
110 g Butter (zerlassen)
100 g Zucker
170 ml Milch (lauwarm)
1 Prise Salz
Eidotter mit Milch (verquirlt zum Bestreichen)

ZUTATEN für den Fülle:

220 g geriebene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)
50 g süße Brösel
20 g Honig
100 g Zucker
120 g Milch
Rosinen, Vanillezucker, Rum und Zimt nach Geschmack

Zubereitung Vorteig (Dampfl):

Für das Dampfl zunächst ca. 200 g Weizenmehl in einer Schüssel aufhäufen und eine Mulde eindrücken. Germ in die lauwarme Milch bröseln und mit einer Prise Zucker auflösen, an einen warmen Ort ca 30 min. gehen lassen...

Zubereitung Teig:

nachdem das Dampfl reif ist, werden die übrigen Zutaten zu einem glatten Germteig verarbeitet.

Teigruhe: Der Teig soll ca. 30 min gehen, dann den Teig einmal mit der Hand durchkneten und nochmals 30 min gehen lassen. Inzwischen für die Nussfülle herstellen.

Nussfülle:

Milch und Zucker kurz aufkochen (umrühren, sonst kanns anbrennen)
danach die Wal- oder Haselnüsse, süße Brösel, Honig, Vanillezucker, Zimt, Rum (nach Geschmack) und Rosinen (wer das mag) gut verrühren.

Teig ausrollen und Nusskronen formen:

Den Teig dazu in ein Rechteck ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden. In der Mitte die Fülle auftragen, den Teig überlappen, festdrücken, mit einem Messer die Kronen einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.

Backen:

Die Nusskronen mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190 °C 15 Minuten Goldbraun backen.

Nach dem backen noch im warmen Zustand mit Zuckerglasur oder mit heißer Marillenmarmelade die Kronen bestreichen.