

Germtzeitopf mit Bio Walnüssen



Stückzahl: ca. 20 Scheiben/Stück
Zubereitungszeit: 180 Min.

Zutaten

Für den Teig:

300 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch,
2-3 EL Die leichte Muh Frühstücksmilch
zum Bestreichen, 1 Pkt. Trockenhefe (20
g), 60 g Butter oder Margarine, 500 g
Mehl, 1/2 TL gemahlene Vanille, 2 TL
Salz, 3 EL Staubzucker

Für die Füllung:

80 g gehackte Bio Walnüsse, 100 g
Butter oder Margarine, 3 EL
Kristallzucker, 1 EL gemahlene Vanille, 2
TL Kakaopulver

Zubereitung

Das Backrohr für 10 Minuten bei 50° C aufdrehen, danach wieder abdrehen. Das Mehl und die Butter miteinander verkneten bis der Teig bröselig ist. Die leichte Muh Frühstücksmilch lauwarm aufwärmen. In der Mitte des Teiges eine Mulde bilden, die Hefe und ein wenig von der lauwarmen Frühstücksmilch eingießen und darüber den Staubzucker geben. Nun den Teig für 10 Minuten im warmen Backrohr rasten lassen.

Nach dem kurzen Rasten die restlichen Zutaten zum Teig geben und verkneten. Das Backrohr nochmals für 5 Minuten auf 50° C aufdrehen. Ein feuchtes Geschirrtuch über die Rührschüssel geben und für ca. 1,5 Stunden im abgeschalteten Backrohr rasten lassen.

Die Butter für die Füllung schmelzen lassen. Den Teig in drei gleich große Kugeln aufteilen. Die erste Kugel ca. 10 cm breit und 40 cm lang mit einem Nudelholz ausrollen.

Den ausgerollten Teig mit etwas geschmolzener Butter bestreichen, darauf die gemahlene Vanille streuen. Danach mittig der Länge nach die Walnüsse aufstreuen. Die Walnüsse mit 1 EL Butter, 1 EL Kristallzucker und 1 TL Kakao bestreuen. Den Teig zu einer Rolle einrollen, die beiden anderen Kugeln

ebenso verarbeiten. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten und mit etwas Frühstücksmilch bepinseln.

Für 30 Minuten den Teig im noch warmen Backrohr nochmals aufgehen lassen.

Den Zopf im Backrohr lassen und auf 180° C aufheizen. Nun den Germteigzopf für ca. 25 Minuten backen und nach dem Backen mit Mandelstiften bestreuen.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Tortenschlaraffenland

www.dieleichtemuh.at