

Haselnusskronen

ZUTATEN

Teig

620 g Weizenmehl
250 ml lauwarme Milch
1 Würfel Germ
100 g Zucker
7 g Salz
1 Ei
100 g weiche Butter

Fülle

150 g Milch
4 EL Zucker
200 g geriebene Haselnüsse

Zuckerglasur

1 Eiklar
150 g Staubzucker



ZUBEREITUNG

Die Milch mit allen flüssigen Zutaten und der Germ vermischen, Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Nussfülle zubereiten – Milch mit dem Zucker aufkochen und anschließend geriebene Haselnüsse einrühren.

Den Teig dünn ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Die linke Hälfte des bestrichenen Teiges bis zur Mitte einschlagen, dann die rechte Hälfte darüber schlagen. Von diesem länglichen Teig jeweils ca. 3-4 cm der Länge nach herunterschneiden. Die einzelnen Teile nochmals 4-mal ca. 2 cm einschneiden und wie eine Nusskrone aufbiegen. Mit Milch bestreichen und bei 170°C Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Zuckerglasur den Staubzucker sieben, mit Eiklar schaumig schlagen und die Nusskronen noch heiß damit bestreichen.