

Nuss-Sonne



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Hefeteig:

300 g Milch
1 Würfel Hefe
25 g Butter
40 g Zucker
600 g Mehl
½ TL Salz
60 g Zucker

Zuckerguss:

150 g Puderzucker
2 Tropfen Rum-Aroma
25 g Wasser

Hefe mit Butter und 40 g Zucker in Milch auflösen
(im TM: 2,5 min./37 Grad/Stufe 2).

Mit Mehl, Salz und 60 g Zucker zu einem Teig verkneten und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen (im TM: 3 min./Teigknetstufe).

Für die Nussfüllung die Nüsse mit Zucker, Ei, Milch und flüssiger Butter verrühren
(im TM: 30 sek./Stufe 3).

Den gegangenen Teig in 3 gleich große Stücke aufteilen (ggf. abwiegen).

Das erste Stück direkt im gefetteten runden Stein ausrollen. Mit dem kleinen Streicher die Hälfte der Nussfüllung darauf verteilen.

Das 2. Stück auf der Teigunterlage rund ausrollen und über die erste Platte legen. Diese nun mit der restlichen Nussfüllung bestreichen.

Nun das 3. Stück rund ausrollen, über die zweite Platte legen, Ränder außen andrücken. In die Mitte ein kleines Glas oder eine Elfe stellen und nun von dort die Teigplatten nach außen schneiden (nicht durch die Mitte schneiden). Zuerst vierteln und dann jedes Viertel noch 3 mal durchschneiden. Dadurch entstehen 16 Stücke. Jedes Stück 3-4 mal nach rechts verdrehen.

Nochmal 20 min. gehen lassen. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 30-35 min. backen, abgekühlt mit angerührtem Zuckerguss bestreichen.

Statt Nussfüllung kann auch 200 g Nutella aufgestrichen werden.

Nussfüllung:

200 g gemahlene Nüsse (Mandeln/Haselnuss)
50 g Zucker
1 Ei
50 g Milch
50 g Butter flüssig



Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin für Pampered Chef

Amselweg 7, 86573 Zahling

08205/4278732 oder 0179/1372927

reinhardt.sabine@aol.de



<https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>



Steinhexe - Sabine Reinhardt mit Pampered Chef