

# Nusskranz aus Germteig









---

Meine Mutter hatte mir im Herbst einen Sack Walnüsse geschenkt, die sofort in der Tiefkühltruhe gelagert wurden. Hat den Vorteil, sie halten sich länger, es kommt keine Motte dazu und sie werden nicht ranzig. Der Walnusssbaum war ursprünglich am Kaspischen Meer und in Nordindien heimisch und gelang mit den Römern im 4. Jahrhundert nach Europa. Das in Walnüssen enthaltene Fett besteht zu 86% ungesättigte Fettsäuren. Walnüsse sind reich an Kupfer, Magnesium, Kalium, Vitamin B1, B6 und Folsäure. Bei mir gibt es heute einen Nusskranzkuchen aus Germteig.

### ***Zutaten für den Teig:***

600 g Mehl universal

1 Pkg. Germ (Hefe)

250 ml Milch

2 Dotter

125 g Butter

60 g Kristallzucker

Prise Salz

### **Zutaten für die Fülle:**

1/8 l Milch

100 g Kristallzucker

30 g Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

50 g Bröseln

200 g geriebene Nüsse

2 Essl. Rum

100 g Rosinen (wer es mag)

### **Weiters:**

Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)

---

### **Zubereitung:**

Die Germ in der lauwarmen Milch mit dem Zucker auflösen und etwas rasten lassen. In der Zwischenzeit die Butter vorsichtig erhitzen, sollte nicht zu heiß sein. Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben, restliche Zutaten dazugeben und mit einem Knethacken vermengen, sodass ein relativ fester Teig entsteht. Zugedeckt an einen warmen Ort stellen und 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit die Nussfülle herstellen, dazu wird Milch, Zucker und Marillenmarmelade bis kurz vor dem Kochen erhitzt. Danach die Bröseln, Nüsse und wer mag, auch die Rosinen zugefügt und mit etwas Rum abgeschmeckt. Falls die Masse zu fest wird, kann mit etwas Wasser die Festigkeit verändert werden. Die Nussfülle etwas überkühlen lassen.

Den Teig der nun schön aufgegangen ist, aus der Schüssel geben, nochmals durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen – 30 x 60 cm. Mit der Nussfülle bestreichen und zusammenrollen, in der Mitte durchschneiden und flechten, aber so dass die Schnittflächen nach oben kommen. Kranzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, nochmals abdecken und 10 Minuten ruhen lassen und bei 170° Grad, Ober- und Unterhitze, ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen, noch offenheiß mit erwärmter Marillenmarmelade bestreichen.