



Benötigte Zutaten

Teig	
240 g	Mehl (glatt)
1 Pkg.	Trockengerm
1/4 l	Premium Alpenmilch
80 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Pkg.	Zitronenschale gerieben
1/2 Fläschchen	Rumaroma
2	Eigelb
50 g	Premium Teebutter (weich)
Karotten-Nuss-Fülle	
2	Eiklar
100 g	Nougat (weich)
200 g	Nüsse nach Wahl, gerieben
150 g	Karotten gerieben
Zum Bestreichen	
1	Ei (versprudelt)

Germteig Fächerkranz

mit Karotten-Nuss-Fülle

Anleitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit dem Germ gut vermischen.
2. Die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist.
4. Für die Fülle das Eiklar steif schlagen. Die übrigen Zutaten einrühren.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und rechteckig (ca. 30 x 40 Zentimeter) ausrollen.
6. Die Fülle gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Den Teig einrollen und zu einem Kranz formen.
8. Den Kranz mit dem Schluss nach unten auf ein leicht befettetes Backblech legen. Den Kranz im Abstand von ein bis zwei Zentimeter an der Oberfläche so tief einschneiden, dass nur das untere Drittel ganz bleibt. Die so entstandenen Teile abwechselnd nach innen und nach aussen verschieben.
9. Zugedeckt an einem warmen Ort noch rund eine halbe Stunde gehen lassen.
10. Danach den Kranz mit Ei bestreichen und bei 190 Grad gut eine halbe Stunde backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

SalzburgMilch

