Süßspeisen

Germkranz mit Kürbiskernfülle

Gebäck
Rezeptart

1,5 Stunden
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 10 Portionen

Germteig
30 g Germ
75 g Kristallzucker
250 g Universalmehl
500 g glattes Mehl
75 g zimmerwarme Butter
1 P. Vanillezucker
1 TL Salz
1 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
375 ml Milch
2 Eier + 1 Dotter

Butter und Mehl zum Befetten und Bemehlen der Form
1 Ei zum Bestreichen

Fülle
80 ml Milch
200 g Nougat
100 g Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse)
100 g Kürbiskerne, fein gehackt
2 EL Rum

Zubereitung

Germteig: Die Germ in 2 EL warmem Wasser auflösen, 1 TL Zucker zugeben, die Mehle miteinander vermengen. Die nun aufgelöste Germ zum Mehl geben und anrühren, anschließend die Butter, den restlichen Zucker, Vanillezucker sowie Salz und Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zugeben. Die Milch erwärmen und die Eier sowie den Dotter einsprudeln, anschließend ebenfalls zur Masse geben. Den Teig ca. 10 Minuten mixen, anschließend ruhen lassen, bis er schön aufgeht, erneut zusammenkneten und aufgehen lassen.

Fülle: Die Milch erwärmen und den Nougat darin auflösen, die gehackten Nüsse sowie Kürbiskerne hinzufügen und mit Rum abschmecken.

Den Germteig quadratisch ausrollen, die halbe Fläche mit der Fülle bestreichen, anschließend zusammenfalten und zwei Drittel der Länge mit dem Messer durchschneiden. Die beiden Stränge miteinander verdrehen, sodass ein Zopf entsteht, in eine befettete und bemehlte Form geben, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 175 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Nach 25 Minuten den Ofen ausschalten und den Germteig noch ca. 5 Minuten im warmen Backofen lassen.

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.