

# Nusssonne

## Zutaten:

- 500 g Weizenmehl Typ 550 und etwas mehr zum Bearbeiten
- 110 g Zucker
- 80 g Butter weich
- 20 g Germ
- 250 g Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

## Füllung und Fertigstellung

- 100 g Haselnüsse
- 100 g Marzipan Rohmasse in Stücken
- 30 g Butter in Stücken
- 40 g Zucker
- 60 g Milch

## Zubereitung:

1. Germ, Milch, Butter und Zucker in den Mixtopf geben und 1Min/37°/Stufe 1 verrühren. Mehl und restliche Zutaten zufügen und 3Min/Knetstufe kneten.
2. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (1h).
3. Den Teig halbieren und die Hälfte direkt auf der eingefetteten White Lady rund ausrollen. Die andere Hälfte auf der Teigunterlage rund ausrollen.

## Nussfüllung:

4. Haselnüsse in den Mixtopf geben. 5sec/Stufe7 zerkleinern. Marzipan, Butter, Zucker, Milch zugeben 10sec/Stufe 5 vermischen.
5. Die Masse auf dem Teig verteilen und die zweite Teigplatte darüber legen. In der Mitte ein Glas über den Teig stülpen und leicht andrücken. Mit dem Pikser entlang dem Glasrand den Teig leicht andrücken. Mit dem Pizzaschneider den Teig rundherum einschneiden und die Teigstreifen mit Hilfe des kleinen Streichers verdrehen.

Gutes Gelingen!

Eure Helga



**Helga Kobald**

Beratung · Verkauf · Teamleitung

0664 444 37 13

[www.helgakobald.at](http://www.helgakobald.at)

