

RECIPE

Salzkuchen mit nutella®

Mittel

2 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

- 21 g (½ Würfel) frische Hefe
- 125 ml Milch
- 10 g Zucker
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 20 g Salz
- 125 ml Wasser

Für das Bestreichen:

- 4 EL Milch
- 2 EL Mohn

Für das Topping:

- 180 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

- 1 kleine Schüssel
- 1 Backpapier
- 1 Rührschüssel
- 1 Backblech
- 1 Küchentuch
- 1 Küchenpinsel



Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!

ZUBEREITUNG



1

Hefe und Milch zusammen mit dem Zucker in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Die Hefemischung hinzufügen. Den Teig für mehrere Minuten mit den Händen durchkneten und anschließend mit einem Küchentuch abdecken und für ca. 30 Minuten gehen lassen.



2

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, in ca. 12 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln flach drücken, mit dem Finger in der Mitte ein Loch durchstechen und das Loch ein wenig vergrößern.



3

Dann auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit einem Tuch bedecken und 40 Minuten gehen lassen. Als Nächstes die Teiglinge mit der Milch bestreichen und mit Mohn bestreuen.

**4**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Salzkuchen 25-30 Minuten backen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den Salzkuchen halbieren und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept