

RECIPE

Heisswecken mit nutella®

Leicht

2 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

Für den Teig:

42 g (1 Würfel) frische Hefe
250 ml Milch
80 g Zucker
600 g Weizenmehl
100 g Butter
2 Eigelb
1 TL Salz
300 g Sultaninen

Für das Bestreichen:

2 Eigelb
2 EL Milch

Für das Topping:

180 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel
1 Rührschüssel
1 Handrührgerät
1 Küchentuch
1 Messer oder Teigkarte
1 Backpapier
1 Backblech

1 Pinsel



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

ZUBEREITUNG



1

Hefe, Milch und 1 Teelöffel Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich Schaum bildet. Mehl, Butter, Eigelb, Salz, den restlichen Zucker, Sultaninen und die Hefemischung in einer Rührschüssel mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen, sodass sich das Volumen des Teigs verdoppelt.



2

Dann mit den Händen gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Danach die Rolle in 12 gleich große Stücke teilen und die Teiglinge rund formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit dem Küchentuch bedecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

**3**

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C) vorheizen. Eigelb und Milch vermischen und die Heisswecken damit bestreichen. Brötchen ca. 30 Minuten fertigbacken. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Die Heisswecken halbieren und mit nutella® bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept