

Dinkelnutswirl

aus dem Zauberkasten

Zutaten:

Hefeteig:

240 ml Milch
25 g frische Hefe
1 TL Zucker
500 g Dinkelmehl Typ 630
70 g Zucker
1 Ei
70 g weiche Butter
1 Pr. Salz
Abrieb 1 Bio Zitrone
1 TI Vanillepaste

Füllung:

5-6 EL Nutella

Zutaten zum Backen:

1 Eigelb
etwas Milch



Zubereitung:

Milch, Hefe und 1 TL Zucker verrühren (Thermomix: 1 min./Stufe2/37°C erwärmen). Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 1 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 2 Min. unterkneten. Es sollte ein schöner glatter Teig entstehen. Den Teig in die große geölte Nixe füllen und 1 h abgedeckt gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nudelholz zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen, mit Nutella bestreichen und von der längeren Seite aus den Teig fest aufrollen, Schluß unten. Nun mit dem Nylonmesser in der Mitte der Rolle ansetzen und durchschneiden, die beiden Teile öffnen und übereinanderlegen, sodass die Hälfte des Zopfes entsteht. Mit der anderen Seite genau so verfahren.

Den Zopf nunmehr liegend zu einer Schnecke aufrollen und in den gefetteten Zauberkasten legen. Eigelb und Milch verquirlen und den Zopf vorsichtig damit abstreichen.

Jetzt nochmals abgedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen. Dabei den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zauberkasten auf den Rost im untersten Drittel des Backofens geben und ca. 45-50 Min. auf Sichtkontakt goldbraun backen. Falls er zu dunkel wird mit Backpapier abdecken.

Verwendete Produkte: Zauberkasten, große Nixe, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN