

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

Rezept für einen Reindling neu modern. Mit Honig statt Zucker, jeder Menge Nüssen und Apfelmus im Teig!

12 Stück | 90 Minuten

Zutaten:

150 g Milch

1 Pkg. Trockengerm

500 g Vollkorn-Weizenmehl

150 g Apfelmus

2 Eigelb {Größe M}

2 EL Honig

Für die Füllung:

2 Pkg. Lorenz Studentenfutter Original

(entspricht 350 g)

3 EL Butter

4-5 EL Honig

1 TL Zimt

Butter und Honig für die Form



Zubereitung:

Die Milch lauwarm erwärmen. Milch, Germ, Apfelmus, Eigelbe und Honig zu einem Germteig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort rund eine Stunde aufgehen lassen – bis sich der Teig verdoppelt hat.

Für die Füllung die Nüsse grob hacken. Die Butter schmelzen. Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund 1 cm dick ausrollen. Mit Butter bestreichen und das Studentenfutter, Honig und Zimt darauf verteilen. Den Teig einrollen und zu einem Kranz formen.

Eine runde Gugelhupfform mit Butter befetten und mit Honig bestreichen. Den eingerollten Teig in die Form legen. Optional erneut für rund eine halbe Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Heißluft für 45 Minuten backen.