

# NUSSIGE GERMTEIG REINDLINGE

★★★★★ 4.9 bei 17 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig herstellen und diesen zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit für die Fülle die Milch mit dem Zucker kurz aufkochen und die Nüsse einrühren.
- 3 Nun ca. 100 g schwere Stücke vom Teig abstechen zu runden Kugeln schleifen und diese kurz rasten lassen. Die Kugeln oval ausrollen und mit der Nussfülle bestreichen.
- 4 Laut Zubereitungsvideo zu Schnecken formen und in Muffinförmchen legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft etwa 20 Minuten backen.
- 5 Für die Glasur alle Zutaten gut verrühren bis die Masse dickflüssig ist. Nun die Mini-Reindlinge mit der Glasur übergießen.

## Zutaten

### FÜR CA. 10-12 STÜCK

#### TEIG

625 g	Weizenmehl 700
250 g	lauwarme Milch
42 g	frische Germ (= 1 Würfel)
100 g	Zucker
7 g	Salz
1	Ei
100 g	zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

125 g	Milch
3 EL	Zucker
250 g	geriebene Nüsse

#### GLASUR

200 g	Staubzucker
20 g	Naturjoghurt
10 g	Zitronensaft