



Nutella - Stern

Zutaten

Für den Hefeteig

500 g Mehl
70 g Zucker
1 Pck. Trockenhefe
1 Prise Salz
180 ml lauwarme Milch
30 g weiche Butter
2 Eier

Für die Füllung

180 g flüssiges Nutella
1 Eigelb
1 EL Milch
1 TL Pflanzenöl

Zubereitung

Für den Hefeteig

- ★ Mehl, Zucker, eine Prise Salz und die Trockenhefe in eine Schüssel geben und ein wenig verrühren.
- ★ Die Milch in einen Topf geben und die weiche Butter hinzufügen.
- ★ Nun die Milch auf lauwarme Temperatur erwärmen.
- ★ Bitte Vorsicht! Die Milch nicht zu warm werden lassen, sonst geht die Hefe nicht auf!
- ★ Die Milch-Butter und die Eier zu dem Mehl-Hefe Gemisch dazugeben. Alles mit einer Küchenmaschine gut verrühren oder einem Handrührgerät und anschließend mit den Händen weiterkneten.
- ★ Eine größere Schüssel mit etwas Olivenöl oder anderem Pflanzenöl austreichen und den Teig hineingeben.
- ★ Dabei den Teig etwas in der Schüssel in dem Öl wälzen.
- ★ Den Teig für ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen, sodass sich ungefähr das Volumen des Teiges verdoppelt hat.
- ★ Anschließend wird der Teig ein weiteres mal durchgeknetet und in vier gleich große Stücke geteilt.
- ★ Währenddessen kann man das Nutella in einem Wasserbad etwas verflüssigen oder man stellt es in den Backofen bei ca. 50°.
- ★ Zusätzlich benötigt man Backpapier und einen großen Teller oder eine größere Schüssel, Durchmesser ca. 20 cm, ein Trinkglas und ein scharfes Messer.

- ★ Ist soweit alles vorbereitet, wird etwas Mehl auf die Arbeitsfläche oder eine Backunterlage gestäubt.
- ★ Mit einem Nudelholz wird das erste Teigstück ausgerollt.
- ★ Mit dem Teller oder der Schüssel wird ein Kreis ausgestochen.
- ★ Den ausgestochenen Kreis legt man auf ein Backpapier und bestreicht die erste Schicht mit ca. 1/3 der Nutellamasse.
- ★ Das Ganze wiederholt man viermal und schichtet die „Pfannkuchen“ aufeinander.
- ★ Achtung! Die letzte Schicht nicht mit Nutella bestreichen.
- ★ Nachdem man die vier Schichten aufeinandergelegt hat, markiert man mit einem Trinkglas, die Mitte des Nutella Sterns.
- ★ Vom Rand des Trinkglases aus schneidet man den Kuchen in 16 gleich große Stücke (siehe Bild).



- ★ Nach dem Einschneiden nimmt man jeweils zwei nebeneinanderliegende eingeschnittene Stränge und dreht sie jeweils nach außen zweimal um die eigene Achse.



- ★ Die beiden Stränge werden am Ende zusammengedrückt und zu einer Spitze geformt.
- ★ Dies wird mit den übrigen Strängen wiederholt, bis ein Stern entstanden ist.
- ★ Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Nutella Stern damit bestreichen.
- ★ Den Nutella Stern für ca. 20 Minuten bei ca. 160°-170° backen.



Guten Appetit!