

Nutella Stern

Leckere Nutella Sterne aus Germteig lassen sich nicht nur zur Kaffeepause vernaschen, sondern auch zum Frühstück.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
180 ml	lauwarme Milch
2 Stk.	Eigelb
200 g	Nutella

Zubereitung

1. Der **Nutella Stern** ist optisch ein Hingucker und ist schnell und einfach zubereitet. Für alle die Nutella nicht nur als Brotaufstrich mögen.
2. Für den Nutella Stern zuerst einen Hefeteig zubereiten. Dafür das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz miteinander vermengen. Die lauwarme Milch, Butter und Eigelb hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig zugedeckt an einem warmen Platz zirka 30-40 Minuten ruhen lassen.
3. Den Hefeteig in vier gleich große Stücke teilen und mit einer Teigwalze ausrollen. Eine große Schüssel oder Topfdeckel als Schablone verwenden und Kreise ausschneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und die erste Teigschicht darauf legen. Teig mit Nutella bestreichen und die nächste Teigschicht darüberlegen und diesen Vorgang bis zur letzten Teigschicht wiederholen. Diese Schicht wird nicht mehr mit Nutella bestrichen.
4. Die Mitte vom Nutella Stern mit einem Trinkglas markieren aber nicht durchstechen. Mit einem scharfen Messer vom Trinkglasrand ausgehend 16 gleich große Stücke zuschneiden.

5. Zwei nebeneinander liegende Teigstränge fassen, und nach außen parallel zweimal eindrehen. Zum Schluss die Enden zu einer Spitze zusammendrücken damit eine Sternspitze entsteht. Nutella Stern mit Eiweiß bestreichen und bei 180 C° 15 Minuten im Backrohr backen.

Tipp

Wenn man das Nutella im Wasserbad erwärmt, lässt es sich einfacher streichen. Wer kein Nutella mag kann den Stern auch mit Marmelade probieren.