

Brioche, Reindling, Nuss-Stollen



Zutaten Teig (2 Kastenformen)

4gr.	Eier
100g	Roh-Rohrzucker
110ml	Milch
40g	Germ (1 Würfel)
12g	Vanillezucker
20g	Staubzucker
1	Zitrone, davon die Schale
670g	Mehl (230g Dinkel-Vollmehl, 440g Weizenmehl)
70g	Becel kalt (direkt aus dem Kühlschrank)
250g	Becel kalt
14g	Salz

Zutaten Fülle (für 1 Form)

Brioche:	35g	Roh-Rohrzucker
	70g	Rum-Rosinen
Reindling:	35g	Roh-Rohrzucker
	70g	Rum-Rosinen
	70g	Walnüsse ganz
	30g	Haselnüsse ganz
Nusszopf:	50g	Roh-Rohrzucker
	150g	Nüsse fein gehackt
	70ml	Milch
alle:	2g	Zimt
	1EL	Butter zum Bestreichen

Zubereitung Teig (20 Minuten)

Zitrone mit Staubzucker hacken, alle Zutaten bis (incl.) Zitrone verrühren.

Mehl und die kleine Menge Becel dazugeben und in der Maschine ca. 3 Minuten mischen.

Restliches Becel und Salz hineingeben und (langsam) fertig kneten lassen (5-10 Minuten).

Teig halbieren (2x 750g), die Hälften in je einem 3l Plastikbeutel flach drücken und **einfrieren**.

Fertigstellung: Teig im Kühlschrank langsam auftauen. Fülle auswiegen und vermischen.

Kastenform mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen. Den Teig mit zwei einfachen Touren entspannen, dann ausrollen. Mit Butter bestreichen und die Fülle darauf verteilen

Brioche: 2*Länge Kastenform, eng rollen, dritteln
Zopf flechten und in die Form legen.

Reindling: 1*Länge Kastenform, eng zusammenrollen.
Kann auch in der Gugelhupfform gebacken werden.

Nusszopf: 1*Länge Kastenform, doppelte Höhe.
Untere Hälfte mit Fülle, obere darüber klappen.
An den Längsseiten 10-12 Mal schräg einschneiden.
Aus den Streifen das Muster legen (siehe Bild)



In der Form gehen lassen (30-60 Minuten). Backofen auf **190°C** Ober-/Unterhitze vorheizen.

Form ins Rohr, Tür einen Spalt offen. Temperatur auf **155°** reduzieren, **10 Minuten** backen.

Tür schliessen, **30 Minuten**. Spalt öffnen, ca. **10 Minuten**. Auskühlen lassen und evtl. einfrieren.