



Fluffiger Frühstücks-Germkuchen mit Nüssen

Zutaten

500g Mehl
350ml Mandelmilch
1Pkg Germ (für 500g Mehl)
90g Butter
90g Zucker
4 Dotter
100g geriebene Mandeln (oder Haselnüsse – ich hatte keine Mandeln mehr)
etwas Salz
Eiklar zum Bestreichen
etwas Butter zum Befetten vom UltraPro

Zubereitung

Die Germ gibst zu zusammen mit dem Mehl, den Eidottern, der Butter, der lauwarmen Mandelmilch und den geriebenen Nüssen in eine Rührschüssel. Die Masse verarbeitest du mit den Händen zu einem weichen Teig. Zum Schluss salzen, den Teig fest abschlagen bis er Blasen erzeugt. Jetzt darf dein Kuchenteig zugedeckt in der Schüssel ca. 30 Minuten gehen. Er sollte um einiges größer werden.

In der Zwischenzeit kannst du den UltraPro mit Butter einfetten und etwas anderes tun.

Ist er gut aufgegangen schlägst du den Germteig nochmals ab, gibst ihn in den UltraPro, bestreichst die Oberseite mit Eiklar und lässt den Teig erneut 15-20 Minuten gehen.

Während dessen kannst du das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Bevor du den Kuchen nun für ca. 45 Minuten in das Backrohr gibst, stich noch mit einer Gabel Löcher in den Teig. Nach dem Backen lässt du den Kuchen noch bitte einige Minuten im Ultra auskühlen bevor du ihn auf ein Kuchengitter stürzt.

Mein Tipp

Meinen Frühstücks-Germkuchen mit Nüssen kannst du auch mit Nutella statt Butter und Marmelade bestreichen.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)