

# Weihnachtlicher Sonntagskuchen

## DES BRAUCH I

*für den Teig:*

50 dag Weizenmehl

20 dag Zucker

8 dag Butter

200 ml Milch

1 Pkg Germ

*für die Fülle*

1/2 Kilo Magertopfen

10 dag Zucker

3 EL Vanillezucker

1-2 EL Zimt

Staubzucker und Zimt zum Bestreuen

## DES DUA I

Aus den Zutaten für den Teig einen Germteig herstellen. 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Währenddessen Zutaten für die Fülle gut abrühren und kalt stellen.

Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Zusammenrollen und die beiden Enden aufeinander legen. die Teigrolle in sich selbst verdrehen.

30 Minuten aufgehen lassen.

Bei 160°C Umluft ca 30-40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen und noch warm servieren.



## MOSAUERINS TIPP

Durch den Topfen trocknet der Germteig nicht aus und bleibt ein paar Tage saftig.