



Nussbeugel

Zutaten Teig:

- 280 g Mehl
- 25 g frischen Germ
- 120 g zerlassene Butter
- 100 g lauwarme Milch
- 30 g Zucker
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz

Zutaten Fülle:

- 125 g geriebene Haselnüsse
- 125 g geriebene Walnüsse
- 1/8 l Milch
- 1 gute Prise Zimt
- 2 El Rum
- 110 g Zucker

1 Eidotter zum Bestreichen

Die trockenen Zutaten mischen, Germ darüber bröseln, die Eidotter, die Milch, die Butter und das Salz dazugeben. Zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Tuch abgedeckt stehen lassen.

Für die Fülle die Nüsse in einer Pfanne anrösten, Milch, Zimt, Zucker und den Rum dazugeben und rasch unterrühren. Die Masse sollte so fest sein, dass sich daraus Rollen formen lassen. Eventuell könnt ihr noch ein paar Semmelbrösel dazugeben, falls der Teig zu weich ist. Auskühlen lassen.

Den Germteig noch einmal durchkneten. Ca. 40 g schwere Stücke abschneiden, zu einer Kugel schleifen, Teig soll richtig schön glatt und glänzend sein. Dann zu etwa Handteller großen ovalen Stücken auswalken, oder einfach zwischen den Handflächen plattdrücken.

Die Fülle zu Rollen (ca. 25 g) formen, in die Mitte des Teiges legen und den Teig darüber schlagen. Die Ränder zusammendrücken und vorsichtig auf der Arbeitsplatte noch ein bisschen rollen. Die Enden sollten spitz verlaufen. Mit der Naht nach unten auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Blech legen und die Enden zur Mitte hin umbiegen.

Mit dem Eidotter bestreichen und bei 180°C Ober und Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten backen.

Am besten schmecken sie, wenn ihr sie in eine Blechdose gebt und erst am nächsten Tag genießt. Ich weiß, das ist schwierig, ich habe auch gleich 2 sofort vernaschen müssen.

Ach ja, bei mir wurden es 14 Stück :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at