



Nussstrudel

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pkg. Trockengerm oder 1/2 Würfel frischer Germ (Hefe)
- Prise Salz
- 60 g Zucker
- 250 ml Milch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 120 g zerlassene Butter
- 3 Eier

Fülle:

- 125 ml Milch
- 50 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL Rum
- 1 gestrichener TL Zimt
- 400 g geriebene Walnüsse
- 50 g gerieben Brösel

Zubereitung:

Für die Fülle die Milch, Butter, Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen, dann die restlichen Zutaten unterrühren. Die Masse auskühlen lassen.

Für den Teig 2/3 des Mehles und die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und den Teig so lange schlagen bis er Blasen wirft. Geht am besten mit einem Kochlöffel oder auch ganz einfach in der Küchenmaschine mit dem Knethacken. Dann das restliche Mehl unterkneten. Der Teig sollte dann einfach schön geschmeidig sein. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen. Noch einmal schön kneten und dann rechteckig ausrollen, ca. 25 x 60 cm, und auf 25 x 30 cm halbieren. Die Nussmasse auf die beiden Teile aufteilen und einrollen. Auf ein Backpapier legen und mit

einer Eidotter/Milchmischung bestreichen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit einer Gabel an der Oberseite ein paarmal einstechen damit der Teig beim Backen nicht reißt.

Bei 180°C Ober und Unterhitze auf der untersten Schiene ca. 50 – 60 Minuten goldgelb backen.

Ihr könnt auch den ganzen Teig mit Fülle bestreichen, einrollen und von der langen Seite her aufrollen, zu einer Schnecke formen und ihn in eine gefettete Springform mit 28 cm Durchmesser legen. Nochmals gehen lassen und backen.

Ich wünsche euch gutes Gelingen und ich hoffe, dass er euch genauso gut schmeckt wie uns.

www.gudrunvonmoedling.at