



## **Nusspitta nach G.P.**

### *Zutaten für Teig:*

- 150 g Butter
- 200 g glattes Mehl
- 1 Stk. Ei
- 3 EL Milch
- Prise Salz

### *Zutaten für die Fülle:*

- 190 g gemahlene Haselnüsse
- 150 g Staubzucker
- 3 Eier

### *Zubereitung:*

Aus der Butter, dem Mehl, dem Ei, der Milch und dem Salz rasch einen Teig kneten und für zwei Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Macht euch über die eigenwillige Konsistenz des Teiges keine Sorge, das passt schon so.

Eine Rehrückenform mit Butter austreichen.

Etwas Teig ab nehmen und die Enden der Form damit auskleiden. So ca. 3mm dick. Den Teig dann ausrollen. Ich habe mir dazu eine Schablone aus Backpapier geschnitten, die genau in die Form gepasst hat, so dass auch der Deckel schon mit einberechnet war.

Dann habe ich den Teig vorsichtig in die Form gelegt.

Für die Fülle 3 Eiklar mit 50 g Staubzucker steifschlagen. Dotter und restlichen Staubzucker gut schaumig rühren. Den Schnee zusammen mit den geriebenen Nüssen unter den Eidotterabtrieb mischen.

Die Rehrückenform, mit dem ausgelegten Teig, mit dieser Masse füllen, mit dem restlichen Teig abdecken und gut an den Kanten festdrücken. Wichtig ist nur, dass kein Loch im Teig ist und oben gut abgedeckt. Vorsichtig 3 Löcher in den Teig stechen, damit der Dampf abgehen kann.

Im vorheizten Rohr bei 150°C Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten auf der untersten Schiene langsam backen. Während dieser Zeit das Rohr auf keinen Fall öffnen !!!!!

Aus dem Rohr nehmen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling und G.P.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**

**Ein Screenshot von diesem PDF darf nicht veröffentlicht werden. Wenn ihr das Rezept teilen wollt, dann bitte mit dem Link zu meiner Homepage!**

**DANKE 😊**