

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Frühling Ostern

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Melanie Schlick

Zutaten

Germteig

500 G	Mehl glatt
1 TL	Salz
0,5	Germwürfel
2	Eier
50 G	Butter
50 G	Kristallzucker
200 G	Milch

1 TL	Vanillezucker
EL	Rum

Nussfülle

200 G	geriebene Nüsse (Haselnüsse und Mandeln gemischt)
50 G	Semmelbrösel
80 G	Zucker
50 G	Honig
1	Vanillezucker
	etwas Zimt
1 EL	Rum
130 G	kochendes Wasser
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Germteig

1. Mehl, Salz und zerbröselte Germ vermischen.
2. Butter, Milch, Zucker, Vanillezucker und Rum leicht erwärmen (höchstens 37°C).
3. Eier darin versprudeln und mit dem Mehl zu einem feinen Germteig abschlagen (Küchenmaschine).
4. Teig zugedeckt eine 1/2 Stunde bis 1 Stunde gehen lassen.

Nussfülle

1. Alle trockenen Zutaten einwiegen und vermischen.
2. Die flüssigen Zutaten zugeben, verrühren und auskühlen lassen.

Haserl

1. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig, rechteckig auswalken (ca. 38 x 60cm) Teig halbieren (ca. 38 mal 30 cm) und die Fülle gleichmäßig auf eine Teighälfte streichen.
2. Zweite Teighälfte darauflegen und mit dem Nudelholz noch mal "ausrollen" - die Teighältfen sollen sich mit der Fülle verbinden.
3. Dann werden 2 cm Streifen geschnitten, die Enden dünn "gewuzelt" und verdreht (siehe Fotos)
4. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dünn mit versprudelten Ei bestreichen und bei 180 °C Heißluft ca. 13 bis 16 Minuten backen.

Man kann die Haserl mit einer Zuckerglasur bestreichen, bezuckern oder einfach pur genießen

Zuckerglasur

1. Saft von einer Zitrone mit viel gesiebten Staubzucker verrühren, so dass eine dickflüssige Glasur entsteht. Warme Haserl dünn bestreichen!