

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 15 Stück

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

Germteig

500 G	glattes Mehl
50 G	weiche Butter
40 G	Zucker
0,5 STUECK	Germwürfel
1	Ei
1 TL	Salz

200 ML	lauwarme Milch

Nussfülle

150 ML	lauwarme Milch
150 G	fein geriebene Walnüsse
150 G	grob geriebene Walnüsse
50 G	Semmelbrösel
150 G	Zucker
2 TL	Zitronenzucker
2 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Rum
ETWAS	Zimt

Zubereitung

Germteig

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde machen, Germ hineinbröseln, Zucker, weiche Butter, Ei und Salz dazugeben und mit der lauwarmen Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
2. Den Teig rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussfülle bestreichen.
4. Eng einrollen und ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben abschneiden.
5. In eine bebutterte Rein setzen und nochmals gehen lassen.
6. Bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.
7. Etwas überkühlen lasen und mit Zuckerglasur bestreichen.

Nussfülle

1. Alle Zutaten in die lauwarme Milch einrühren und auskühlen lassen.

Zuckerglasur

1. Staubzucker mit etwas Milch und Zitronensaft verrühren.