

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Mehl (glatt)
70 g Staubzucker
100 g Butter
0,5 TL Backpulver
80 ml Milch
200 g geriebene Walnüsse
40 g Kristallzucker
2 Stk. Eier

Mein persönlicher Tipp

Für die Fülle kann man statt Milch auch Kaffee verwenden.



Ingrid Fröhwein

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

Gerollte Nussecken



Foto: Ingrid Fröhwein - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker und Salz vermischen, mit der Butter verbröseln und dem Dotter zu einem Teig verkneten.
- Mindestens ½ h kühl rasten lassen.
- Für die Fülle die Milch erwärmen, mit den restlichen Zutaten vermischen.
- Den Teig ausrollen, mit der Fülle bestreichen, einrollen, mit der Teigkarte in Dreiecke teilen, auf ein Blech mit Backpapier legen mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C hellbraun backen.

Quellen:



Ingrid Fröhwein: Seminarrezept