



**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

## Gerollte Nussecken



Foto: Ingrid Fröhwein - Nicht zur freien Verwendung

**Mein persönlicher Tipp**

Für die Füllung kann man statt Milch auch Kaffee verwenden.



**Ingrid Fröhwein**

Lehrerin in der Fachschule Maria Lankowitz

**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 Füllung die Milch erwärmen, mit den restlichen Zutaten vermischen.
- Den Teig ausrollen, mit der Füllung 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](#)



Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsraum für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

