

Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

15 dag geriebene Nüsse
15 dag Zucker
220 ml Milch
1 Stk. Zitronenschale
unbehandelt, abgerieben
7 dag Semmelbrösel
Rum (38 %)

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Gebädbrote und Brauchtumsgebäck*

Nussfülle

Zubereitung

- Zucker und Milch aufkochen lassen, geriebene Nüsse (Walnüsse oder Haselnüsse) dazugeben, restliche Zutaten begeben und gut durchmischen.