



**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 %)

## Nussfülle

### Zubereitung

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

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Kursunterlage Gebildbrote und Brauchtumsgebäck*