



**Kochdauer:**

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

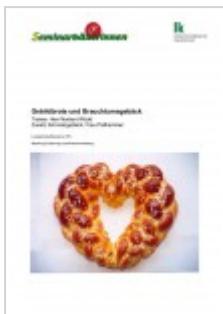
**Schwierigkeit:**

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](#)  
[Gebildbrote und Brauchtumsgebäck](#)



## Nussfülle



Foto: Stefan Stinglmayr - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

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



**Bäuerinnen Österreich**

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  
Landwirtschafts- und  
Ressort für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gemeinden

