



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Mehl
20 g	Germ
250 ml	Milch
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
60 g	Zucker
60 g	Butter
	Vanillezucker
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
	Salz
125 ml	Milch
200 g	Nüsse
80 g	Zucker
80 g	Semmelbrösel
	Zimt, gemahlen
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
1 EL	Marillenmarmelade
2 EL	Rum (38 %)

Mein persönlicher Tipp

Für die Zubereitung der Fülle kann man auch Kaffee statt Milch verwenden. Die Fülle sollte gut streichfähig sein.:

Barbara Hubmann

Seminarbäuerin aus Möderbrugg

Quellen:

- Barbara Hubmann: *Privatrezept*

Nusspotize

Zubereitung

Germteig:

- Für den Germteig Germ ins Mehl einbröseln.
- Restliche Zutaten (Milch, Ei, Eidotter, Zucker, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz) leicht erwärmen und mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Aufgehen lassen.

Fülle:

- Für die Fülle die Milch erhitzen und die restlichen Zutaten einrühren.

Fertigstellung:

- Den Teig rechteckig ausrollen, die Fülle aufstreichen, von beiden Seiten bis zur Mitte einrollen und in eine befettete Kastenform geben.
- Nochmals aufgehen lassen und im vorgeheizten Rohr ca. 40 Minuten bei 180°C backen.