



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

Nussputze



Foto: VrK/Alexander Stiegler - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Germteig:

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

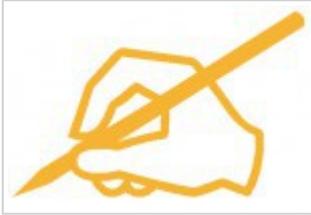
Fülle:

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

Fertigstellung:

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

Quellen:



Barbara Hubmann: *Privatrezept*

