

Nussstrudel



Zutaten:

Germteig

210g Milch, lauwarm
 80 g Butter, weich
 1 Ei
 5 g Salz
 500 g Mehl, glatt
 1 Würfel Germ, frisch
 2 EL Wasser
 80 g Zucker

Fülle

200 g Haselnüsse
 3 EL Zucker
 1 EL Zimt
 1 Ei
 55 g Milch
 Marillenmarmelade

Zubereitung:

Zubereitung Germteig

Milch, Butter, Ei, Salz und Mehl in den Mixtopf einwiegen.

Germ, Wasser und Zucker in einer Tasse glattrühren und

Teig aus dem Mixtopf in eine mit Mehl bestäubte Germeschüssel geben und mit einem sauberen, feuchten Tuch zudecken und 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zubereitung Fülle

Haselnüsse in den Mixtopf geben und zerkleinern

50 Sekunden / Stufe 7-8

Rühraufsatz aufsetzen

Zucker, Zimt, Ei und Milch hinzufügen und zu einer cremigen Nussfülle mischen

20 Sekunden / Stufe 3

Nach der Gehzeit den Teig dünn ausrollen, mit Marillenmarmelade

dünn einstreichen und Nussfülle verteilen.

Den Teig von der langen Seite einrollen,

Variante 1 : die Rolle

bis zur Mitte, mit einem scharfen Messer, einschneiden, und

den Nusszopf flechten, indem man die beiden Teigstränge,

mit der Schnittfläche nach oben, übereinander schlingst.

Das gleiche mit der zweiten Hälfte machen.

Lege den Zopf nun vorsichtig auf

ein Backblech mit Backpapier.

Variante 2: Lege die Rolle in eine mit Butter ausgefettete oder mit Backpapier belegte Kastenform und schneide mit der Schere Spitzen ein und lege sie nach hinten das ganze wiederholst du 4-6 mal.

Gib den Nussstrudel in das kalte Backrohr.

Nun schalte den Backofen auf 170°C Heißluft ein.

Der Zopf hat nun während des Aufheizvorgangs genügend Zeit, um aufzugehen.

Backe den Nusszopf ca. 35 Minuten, bis die Oberfläche gold-braun ist.

Gutes Gelingen