

Rezept 012 : Nussstrudel

Zutaten :

Teig :

500g glattes Mehl
1 Packung Hefe
1 Löffel Zucker
1 Packung Rama
3/16 l Milch (= 187,5 ml)
3 Dotter

Fülle :

3 Eiklar
250g Kristallzucker
250g geriebene Nüsse
Vanillezucker
Zimt
Rosinen
Honig

Zubereitung :

Teig :

Rama, Hefe, Zucker und heiße Milch in eine Schüssel geben, verrühren, danach Eidotter (etwas Eidotter aufheben !) und Mehl dazu rühren.

Den Teig 15 Minuten in das Rohr schieben (Heißluft - 50°C), dann herausnehmen und abkühlen lassen. Danach wieder für 15 Minuten in das Rohr geben. Danach den Teig wieder herausnehmen und abkühlen lassen. In drei Teile teilen.

Fülle :

3 Eiklar zu Schnee schlagen, den Zucker einschlagen, Nüsse, Vanillezucker, Zimt, Rosinen und etwas Honig dazurühren.

Je einen Teil Teig mit einem Drittel der Fülle füllen, zusammenrollen und mit dem aufgehobenen Eidotter bestreichen.

Ab ins Backrohr. Nach einiger Zeit sind die Nussstrudel fertig.

Guten Geschmack !