

# Nussbeugerl von Brigitte



Rezept für 10 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                           | Menge        |
|---------------------------------|--------------|
| Zimtpulver                      | 1 Prise(n)   |
| Eigelb / Eidotter               | 2 Stk.       |
| Rosinen / Sultaninen            | 2 Esslöffel  |
| Feinkristallzucker              | 18 Dekagramm |
| Weizenmehl (griffig)            | 60 Dekagramm |
| Butter                          | 28 Dekagramm |
| Frischer Germ                   | 1 Pkg.       |
| Salz                            | 1 Prise(n)   |
| Geriebene Zitronenschalen       | 1 Prise(n)   |
| Vollmilch                       | 125 ml       |
| Geriebene Nüsse                 | 30 Dekagramm |
| Leitungswasser / Stilles Wasser | 125 ml       |
| Gold Rum                        | 1 Esslöffel  |

## Zubereitung:

Für den Teig, 25 Dekagramm weiche Butter mit 4 Dekagramm Zucker und den 2 Dotter schaumig rühren, die Hefe in der handwarmen Milch verrühren, alle Zutaten mit dem Knethacken kneten.

125 ml Wasser, 3 Dekagramm Butter mit 14 Dekagramm Zucker aufkochen, Nüsse, Rosinen, Zitronenschale, Rum, Zimt einrühren, Masse auskühlen lassen.

Den Germteig ausrollen in ca. 8x8 cm große Vierecke schneiden, einen Esslöffel von der Nussfülle auf jedes Teigstück geben und diagonal zu einem Kipferl zusammenrollen.

Die Kipferl mit einem verrührten Ei bestreichen und ca. 20 Minuten bei 170° braun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1200-Nussbeugerl-von-Brigitte.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)