

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

