

Nusschnecken aus Germteig



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	250 ml
Salz	1 Teelöffel
Geriebene Zitronenschalen	1 Esslöffel
Feinkristallzucker	250 g
Butter	100 g
Frischer Germ	42 g
Weizenmehl (griffig)	500 g
Rosinen / Sultaninen	50 g
Staubzucker / Puderzucker	1 Esslöffel
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Gemahlene Haselnüsse	250 g
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	125 ml
Gold Rum	1 Esslöffel

Zubereitung:

Lauwarme Milch und Staubzucker mischen, Germ einrühren und ca. 10 Minuten rasten lassen.

Mehl, Dotter, weiche Butter, Zitronenschale, Salz, Rum mischen.

Milch-Germ dazumischen, alles mit dem Knethaken mixen.

Germteig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort stellen und gehen lassen.

Wasser aufkochen, Zucker, Nüsse und Rosinen einrühren, Fülle auskühlen lassen.

Auf die Arbeitsfläche etwas Mehl geben, Germteig darauf ausrollen, mit Nußfülle bestreichen, einrollen, 2 cm dicke Scheiben von der Rolle abschneiden und nebeneinander auf ein befettetes Blech setzen.

Ins kalte Rohr schieben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1645-Nussschnecken-aus-Germteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at