

Nussstrudel

Germteig: 325g Weizenmehl universal, 5g Salz, 1 EL Honig, 50g Zucker, 40g Butter, ½ Würfel Germ, 170g lauwarme Milch.

Fülle: 100g gemahlene Nüsse, 40g Zucker, 25g Butter, 40g Rosinen, 1 EL Honig, Zimt, geriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone, 1 TL Vanillezucker, 2 EL Rum, 1/8l Milch.

1 Ei zum bestreichen



Germteig bereiten und an einen warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen.
Die Zutaten für die Fülle in einen Topf erwärmen und gut durchmischen.

Den Germteig auswalken, die überkühlte Fülle darauf verteilen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Bei 180C° Ober-/ Unterhitze goldbraun backen.

Gutes Gelingen!