

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 15 Stück

Verfasst von: Resy Strasser

Zutaten

Germteig

500 G glattes Mehl

50 G weiche Butter

40 G Zucker

0,5
STUECK Germwürfel

1 Ei

1 TL Salz

200 ML lauwarmer Milch

Nussfülle

150 ML lauwarmer Milch

150 G fein geriebene Walnüsse

150 G grob geriebene Walnüsse

50 G Semmelbrösel

150 G Zucker

2 TL Zitronenzucker

2 EL Marillenmarmelade

2 EL Rum

ETWAS Zimt

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde machen, Germ hineinbröseln, Zucker, weiche Butter, Ei und Salz dazugeben und mit der lauwarmer Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
 2. Den Teig rasten lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
 3. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussfülle bestreichen.
 4. Eng einrollen und ca. 2 – 3 cm dicke Scheiben abschneiden.
 5. In eine bebutterte Rein setzen und nochmals gehen lassen.
 6. Bei 210 Grad Heißluft ca. 20 Minuten backen.
 7. Etwas überkühlen lassen und mit Zuckerglasur bestreichen.
-
1. Alle Zutaten in die lauwarmer Milch einrühren und auskühlen lassen.
 1. Staubzucker mit etwas Milch und Zitronensaft verrühren.