Schnelle Nuss-Zöpfe

Das Rezept von dem schnellen Nuss-Zöpfen ist im Nu zubereitet und schmeckt Jung und Alt gleichermaßen. Ein Gebäck das auch bei Gästen hohen Anklang findet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig
25 g	Butter
1 Stk.	Ei (größe M)
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Haselnüsse (gemahlene)

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
1 Schuss	Milch

Zubereitung

1. Für die **schnellen Nuss-Zöpfe**, ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Butter zum schmelzen bringen.

2. Dann das Ei mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

3. Danach die Haselnüsse mit der Butter unter die Creme rühren.

4. Nun eine Packung Blätterteig ausbreiten und die Nuss-Masse darauf gleichmäßig (am besten

mit den Händen) verteilen.

5. Jetzt die zweite Packung Blätterteig drauflegen und der Länge nach, mit einem Messer,mittig, halbieren. Dann gleichmäßig, dicke Streifen, der Kürze nach schneiden, sodass man ca. 16 Streifen hat. (Man kann natürlich auch die Dicke und Länge der Streifen selber bestimmen)

6. Diese nun beliebig zu Spiralen verdrehen und mit genügend Abstand auf das Backblech legen.

7. Zum Schluss noch das Eigelb mit der Milch verschlagen und die Spiralen damit bepinseln. Die Nuss-Zöpfe sollten nun ca. 15-20 Minuten goldbraun ausbacken.

Tipp

Die schnellen Nuss-Zöpfe kann man vor dem Servieren noch mit Staubzucker dekorieren, oder mit einer Zuckergussglasur bestreichen, und mit gehackten Nüssen bestreuen.