Wespennest

Dieses Wespennest zieht Naschkatzen magisch an: Ein leckeres Rezept für alle Süßspeisen-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,2 h

Zutaten

80 g	Butter
3 Stk.	Eidotter
2 Stk.	Eier
30 g	Germ
410 g	Mehl (glatt)
125 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
0.5 TL	Salz
90 g	Staubzucker
1 Stk.	Zitrone (abgerieben)

Für die Fülle

100 g	Butter
130 g	Mohn
130 g	Walnüsse
90 g	Kristallzucker
120 g	Rosinen
1 Messerspitze	Zimt

Zubereitung

1. Für das Wespennest Mehl, Salz und Staubzucker mischen. Schale von der Zitrone reiben und untermischen.

2. Milch mit Obers verrühren und die Flüssigkeit in zwei Hälften teilen. In die eine Hälfte der Milch die Germ hineinbröseln, in die andere Hälfte die Eier hineinschlagen und auch die Eidotter unterrühren.

3. Germ-Milch und Eier-Milch zu der Mehlmischung geben und zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und die Butter für die Fülle zerlassen.

4. Teig auf etwa 3 mm Dicke ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen, den Rest Butter aufheben. Mit Mohn, gehackten Walnüssen, Rosinen, Zucker und Zimt bestreuen.

5. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Den Teig zu einem Strudel einrollen und in gleichmäßige, etwa 4 cm breite Streifen schneiden.

6. Die schneckenförmigen Streifen in der restlichen Butter drehen und dicht beieinander in die Auflaufform setzen. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann im Ofen 40 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen oder noch warm servieren.

Tipp

Das Wespennest kann nach Belieben noch mit etwas Zuckerguss glasiert werden.