

Cozonac (rumänischer Nussstrudel)

Das Rezept für den Cozonac stammt aus Rumänien. Dieser Strudel ist schön saftig und begeistert alle Nuss-Fans.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

Für den Teig

400 g	Mehl
1 Würfel	Germ (42g)
125 ml	Milch (warme)
80 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter
2 Stk.	Eigelb

Für die Füllung

250 g	Haselnüsse (gemahlene)
5 Stk.	Eiweiß
180 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Zitronenabrieb

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für den **Cozonac** als Erstes den Germteig zubereiten. Dafür den Germ in eine kleine Schale zerbröseln und von dem Zucker einen EL hinzufügen. Dann die warme (nicht heiße) Milch dazugeben und verrühren.
2. Nun das Mehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flocken hinzufügen. Jetzt die Eigelbe, die Prise Salz und den restlichen Zucker ebenfalls hinzufügen und die Germ-Milch drüber gießen. Alles gut verkneten, bis man einen geschmeidigen Teig hat. Diesen dann ca. 30-45 Minuten, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort ruhen lassen.
3. In der Zeit schon mal die Füllung zubereiten. Dazu die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und den Zucker mit dem Vanillezucker einrieseln lassen. Dann den Zitronenabrieb mit unterrühren. Jetzt noch die gemahlten Haselnüsse unterheben und die Masse zur Seite stellen.
4. Als nächstes eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig nochmals durchkneten und so breit wie die Form ist zu einem Rechteck ausrollen. Dann die Füllung darauf verteilen und glatt streichen.
5. Jetzt den Teig so eng wie möglich aufrollen und mit der Kante nach unten in die Kastenform setzen. Den Teig nochmals abdecken und weitere ca. 30 min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und den Strudel anschließend ca. 35 Minuten backen (sollte der Strudel zu sehr braun werden, bitte mit etwas Alufolie abdecken). Dann schon mal das Eigelb mit der Milch verquirlen.
6. Jetzt die Form aus dem Ofen holen, den Strudel mit der Ei-Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Danach den Strudel zurück in den Ofen schieben und weitere ca. 10 Minuten fertig backen. Der Cozonac sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Den Cozonac könnte man auch noch mit Zimt verfeinern.