Einfacher Nussstrudel

Der einfache Nussstrudel mit fertigem Germteig aus dem Kühlregal ist eine köstliche Mehlspeise. Selbst Backanfänger haben mit diesem schnellen Strudel-Rezept keine Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

1 Packung	Germteig (Fertigteig mit Butter, ca. 500g)
140 ml	Vollmilch
90 g	Zucker
250 g	Walnüsse (gerieben)
3 g	Walnüsse (grob zerhackt)
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **einfachen Nussstrudel** mit Germteig den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vollmilch in einem Topf mit der Milch aufkochen, Nüsse und Zimt einrühren. Von der Hitze nehmen und abkühlen lassen.

2. Den fertigen Germteig mit Backpapier ausrollen und mit der süßen Nussfüllung bestreichen. Den oberen und unteren Rand zirka 2 cm freilassen. Jetzt den Teig zu einem Strudel einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 30 Minuten goldbraun backen. Den Nussstrudel vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Nussfüllung für den Nussstrudel mit einem Schuss Rum verfeinern.