

Nussrolle

Die feine Nussrolle mit Germteig ist eine beliebte österreichische Mehlspeise aus Omas Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

für den Germteig

500 g	Weizenmehl
40 g	Germ (Hefe)
150 ml	Vollmilch (lauwarm)
60 g	Zucker
125 g	Butter (zimmerwarm)
2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz

für die Nussfüllung

500 g	Walnüsse (gemahlen)
80 g	Zucker
1 Prise	Zimt (gemahlen)
1 Prise	Nelkenpulver
2 Stk.	Eidotter
80 ml	Vollmilch
2 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Eidotter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Nussrolle** mit Germteig das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Zirka 5 Esslöffel lauwarme Milch, zerbröselte Germ und 1 Teelöffel Zucker in die Mulde geben und leicht verrühren. Zugedeckt an einen warmen Ort zirka 15 Minuten aufgehen lassen.
2. Die übrige lauwarme Milch zugeben, restlichen Zucker, Butter, Eidotter und Salz hinzugeben und zu einem glatten Germteig verarbeiten. Der Teig sollte Blasen werfen und sich vom Schüsselrand lösen. Mit einem Küchentuch zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen.
3. Inzwischen die Nussfüllung zubereiten. Die gemahlenen Walnüsse mit Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Eidotter und Milch in einer Schüssel verrühren. Das Eiweiß in einer weiteren Schüssel steif schlagen, unter die Masse heben.
4. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zirka 0,5 cm dick und 55x40 cm groß ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und zirka 2 cm am Rand freilassen. Den Teig einrollen, Ränder festdrücken und mit der Unterseite auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt eine weitere halbe Stunde gehen lassen.
5. Die Nussrolle mit einem verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze rund 30 Minuten backen.

Tipp

Damit die Oberfläche der Nussrolle nicht zu dunkel wird, zirka nach 20 Minuten mit Backpapier abdecken. Die Nussfülle mit 3 Esslöffel Rum verfeinern.