

Nussstrudel

Der Nussstrudel ist das ideale Rezept für die Kaffeetafel am Nachmittag.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Foto: Lisa

Zutaten

Für den Teig

400 g	Mehl
30 g	Germ
125 ml	Milch (lauwarm)
100 g	Butter (weich)
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei (ganz)
80 g	Kristallzucker

Für die Nussfüllung

200 g	Walnüsse (gemahlen)
80 g	Staubzucker
1 EL	Honig
1 Schuss	Rum
1 Stk.	Zitronenschale (Abrieb)
100 ml	Milch
20 g	Butter (weich)

Zum Bestreichen

1 (4)	
1 51K	FI
1 011.	



Zubereitung

- 1. Für den Nussstrudel zuerst den Teig zubereiten: Germ in eine Tasse geben, mit etwas Zucker und 5 Esslöffeln der Milch (erwärmt) verrühren. Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde machen. Germgemisch hineinschütten und aufgehen lassen, bis sich Blasen bilden.
- 2. Restliche Milch, weiche Butter, Dotter, Zucker und ganzes Ei dazugeben und so lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen.
- 3. In der Zwischenzeit die Nussfüllung zubereiten: Milch aufkochen, alle anderen Zutaten (Staubzucker, Honig, Rum, Schalenabrieb, Butter, Walnüsse) dazugeben und gut verrühren. Auskühlen lassen.
- 4. Den Teig zu einem Rechteck auswalken. Die Nussfülle darauf verteilen, anschließend zusammenrollen und zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
- 5. Teig mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. backen.

Tipp

Man kann bei der Fülle anstatt Nüsse auch Mohn verwenden.