

Nusszöpfchen

Zaubermeister Lily



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Für den Teig:

40 g Milch
50 g Sahne
15 g Hefe
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
30 g Butter
260 g Weizenmehl (Typ 550)

Für die Füllung:

100 g Haselnüsse, gemahlen
30 g Zucker
50 g weiche Butter
1 Ei
1/4 Fässchen Bittermandelaroma
Eigelb zum Bestreichen
Mandelblättchen zum darüberstreuen

Alle Zutaten für den Hefeteig außer dem Mehl vermengen. Mehl hinzugeben und noch mal 5 Minuten durchkneten. Teig 50 Minuten in einer abgedeckten Schüssel ruhen lassen.

Für die Füllung Haselnüsse, Zucker, Butter, Ei und Bittermandelaroma verrühren.

Nach der Ruhezeit den Teig zu einem Kreis ausrollen und die Nussmasse auf den Teig verstreichen.

Den Hefeteig nun aufrollen und auf das Maß des kleinen Zaubermeisters bringen - dann in die gefettete Form legen.

Das Eigelb verquirlen und den Teig einpinseln - Mandelblättchen darüberstreuen.

Deckel auflegen und in den aufgeheizten Backofen 200 Grad Ober/Unterhitze/unterstes Einschubfach ca. 35 Minuten backen.

Guten Appetit