

# 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**