

Nussschleifen

Kann zum Lieblingsrezept werden

Durch die Nüsse im Teig verströmt es auch beim backen ein toller Duft im Haus.

Etwa 12 Stück

Hauptteig:

500 g Weizenmehl 550
580 g Milch
15 g Frischhefe
80 g Zucker
125 g Butter
1 g Ei
1 g Päckchen Vanillezucker
1 g Prise Salz



Zubereitung:

Die Zutaten mit der Maschine zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Dünn auswalen so groß wie möglich ohne dass der Teig reißt.

Dann dünn mit weicher Butter bestreichen.

Teig dann bis zur Mitte hin einklappen, jetzt wieder mit Butter bestreichen, dann die Seiten auch links und rechts bis zur Mitte einklappen, wieder mit Butter bestreichen und ein letztes mal mit Butter bestreichen und zusammen klappen, Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Der Teig über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

(Für den ganzen Teig braucht man 150 g weiche Butter)

Füllung:

200 g Haselnüsse gemahlen
100 g Zucker
Etwas Zimt
100 ml Milch (die gesamte Masse sollte nicht zu flüssig sein)

Teig zu einem Rechteck ausrollen etwa 30 x 60 cm und eine Hälfte mit der Fülle bestreichen, andere Hälfte darüber klappen, Teigplatte in 15 Streifen schneiden (à 4 x 15 cm) in die Mitte jedes Streifens einen ca. 9 cm langen Schlitz schneiden, jeweils ein Ende durch den Schlitz ziehen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander.

Bei 200 Grad ca. 12-14 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Puderzucker bestreichen.