

## Hefeteig auf kaltem Weg

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Nuss/mandel

### \* TEIG

500 g Mehl  
20 g Hefe  
1/4 l Milch; lauwarm (knapp)  
1 pn Salz  
60 g Zucker  
1 Eigelb  
60 g Butter  
1 tb Vanillezucker

### \* FÜLLUNG

200 g Haselnüsse, gerieben  
150 g Puderzucker  
10 tb Wasser  
1 Eiweiß

### \* GUSS

150 g Puderzucker  
3 tb Zitronensaft  
30 g Haselnüsse, gehackt

### \* QUELLE

-nach Lilo Bader  
-erfasst von Petra Holzapfel

Einen Hefeteig bereiten. Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, die Nüsse zugeben und das ungeschlagene Eiweiß dazugeben. Abgekühlt auf dem rechteckig ausgerollten Teig verstreichen. Von der Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle der Länge nach aufschneiden und zu einem Zopf eindrehen. Auf ein gefettetes Backblech geben und mit den gehackten Nüssen bestreuen. Bei 180-200°C 40-45 Minuten backen. Noch warm mit dem Guss bestreichen.