

## Nuss-/Mandel- oder Kokosecken

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

Backen  
Hefeteig  
Oesterreich

500 g Mehl  
300 g Butter oder Margarine  
8 tb Milch  
2 tb Zucker  
60 g Germ (Hefe)  
1 pn Salz

\* Fülle

200 g Nüsse, gerieben  
150 g Zucker  
6 tb Wasser  
1 pk Vanillezucker  
Rum

Mehl mit Butter am Brett abbröseln. Aus dem Germ, dem Zucker und der Hälfte der lauwarmen Milch ein Dampferl bereiten und wenn es gegangen ist, zum Mehl - Buttergemisch mit der restlichen Milch geben und einen und einen glatten Teig abarbeiten, in eine Schüssel mit Deckel geben und ca 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen. Dann ausrollen, Rechtecke ausradeln, mit Fülle bestreichen und einrollen. Auf ein befettetes Blech legen und backen.

Backtemperatur: 150 Grad im nicht vorgeheizten Backofen.

Quelle: Paschinger Bäuerinnen kochen von Helga Kirchmayr

Erfasser: Fritz