

## Nussecken a la Guildo Horn

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

Backen  
Kuchen  
Nuß

\* Für den Teig.

1/2 kg Mehl  
80 g Zucker  
40 g Butter  
30 g Germ  
1/4 l Milch; ca.  
3 Dotter  
Salz  
Zitronenschale

\* Für die Fülle.

1/4 l Milch  
100 g Zucker  
350 g Walnüsse  
150 g Biskottenbrösel  
Zimt  
Rum  
1 pk Vanillezucker

Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen. Mit wenig Mehl zu einem Dampfl verrühren. Zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen die Butter schmelzen und die restliche Milch erwärmen. Alle Teigzutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle Zucker, Milch und Vanillezucker aufkochen. Die feingeriebenen Nüsse und die Biskottenbrösel dazugeben, mit Zimt und Rum würzen und gut verrühren. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten. Rechteckig ausrollen. Die Nußfülle auf die Teigfläche streichen. Das Teigstück von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen.

Ein Wandl mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Die Potitze ins Wandl legen und nochmals zugedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

Quelle: Kleine Zeitung, 12.12.1998

