

Tiroler Nusskuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Hefeteig
Oesterreich

400 g Mehl
20 g Germ (Hefe)
300 g Zucker
1/8 l Milch
2 Dotter
Salz
80 g Butter

* Topfenfuelle

50 g Butter
1 Dotter
70 g Zucker
1 Eiklar
350 g Topfen
30 g Rosinen
Mandeln oder Nüsse zum
Bestreuen

Germteig bereiten - gut abschlagen und dann aufgehen lassen. Dann walkt man den Teig aus, schneidet viereckige Stücke (ca 8 x 8 cm), gibt Topfenfuelle darauf, schlägt jeweils 2 Ecken übereinander und drückt sie gut zusammen. Legt sodann die fertigen Tascherl auf ein befettetes Blech und lässt sie nochmals gehen. Dann mit geschlagenem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad goldgelb backen.

Fülle: Zum Butterabrieb gibt man 1 Dotter, Zucker, Schnee von 1 Eiklar, den passierten Topfen und die Rosinen.

Quelle: Paschinger Bäuerinnen kochen von Helga Kirchmayr

Erfasser: Fritz