

# Gefüllter Nuss-Strudel

12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

260 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)  
130 ml lauwarme Milch  
30 g weiche Butter

### Nuss-Füllung:

40 g Zucker  
30 g Butter  
⅓ l Milch  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Rum  
½ Rührchen Dr. Oetker Aroma Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Zimt  
100 g geriebene Walnüsse  
100 g geriebene Haselnüsse  
100 g süße Brösel

## Wie mache ich einen gefüllten Nussstrudel?:

### 1 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

### 2 Germteig ausrollen:

Den Teig nach dem Gehen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und quadratisch (25 x 25 cm) ausrollen.

### 3 Nuss-Füllung:

Zucker mit Butter, Milch, Aromen, Vanillin-Zucker und Zimt aufkochen. Vom Herd nehmen, die Nüsse einrühren, zurück auf die Herdplatte stellen und kurz rösten. Etwas überkühlen lassen und die süßen Brösel bis zu streichfähiger Konsistenz einrühren.

④ **Strudel füllen:**

Die Nuss-Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen und das Ganze einrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte durchschneiden, auf einem befetteten Backblech mit der Schnittfläche nach oben zu einer Kordel drehen (siehe Abb.) und ca. 15 Minuten gehen lassen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für süße Brösel tiefgekühlte Kuchenabschnitte oder -reste zerbröseln. Statt süßen Bröseln kann man auch 80 g Semmelbrösel verwenden.