


Nussputize

etwa 24 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Germteig:

380 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
70 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
2 Eier (Größe M)
160 ml Milch
80 g weiche Butter

Walnuss-Füllung:

150 ml Milch
30 g Butter
1 EL Honig
180 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
4 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum
½ KL gemahlener Zimt
280 g gemahlene Walnüsse
30 g Semmelbrösel
40 g Rosinen

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch
Staubzucker

1 Germteig:

Für den Teig 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 Walnuss-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Butter, Honig, Zucker, Vanillin Zucker und Aroma kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten einrühren.

3 Den Teig nach dem Gehen zusammenschlagen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig (30 x 60 cm) ausrollen. Die Füllung aufstreichen. Den Teig von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen und die Rollen halbieren. Die Putzen in befüllte Kastenformen (10 x 30 cm) geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

4 Zum Bestreichen:

Die Putzen mit Milch bestreichen und mit einem Holzspieß mehrmals bis zum Boden einstechen.



Die Formen auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C
Backzeit: etwa 40 Minuten

- 5 Die noch heißen Putzen mit etwas Milch bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Konsistenz von der Nussfüllung soll streichfähig sein. Zieht die Füllung zu viel an, so rührt man ca. 2 flüssige Eiklar unter.

