

## Nussstrudel

2 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



### Zutaten:

#### Germteig:

500 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Germ  
1 Prise Salz  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 ml lauwarme Milch  
3 EL Rum  
70 g weiche Butter

#### Nuss-Füllung:

¼ l Milch  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrenchen Dr. Oetker Aroma Rum  
Zimt  
400 g geriebene Nüsse nach Wahl  
100 g Rosinen  
2 EL Semmelbrösel

#### Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

### 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 Nuss-Füllung:

Für die Füllung Milch mit Zucker und Vanillin Zucker zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Aroma, Zimt, Nüsse, Rosinen und Semmelbrösel unterrühren.

### 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), rechteckig (ca. 5 mm dick) ausrollen und halbieren.

Die ausgekühlte Füllung gleichmäßig auf den Teighälften verteilen und den Rand mit Ei bestreichen. Die Teige zu Strudeln einrollen, mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Ei bestreichen. An einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

### 4 Zum Bestreichen:

Die Strudel nochmals mit Ei bestreichen.



**Dr. Oetker Österreich**

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 35 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Konsistenz der Nuss-Füllung soll streichfähig sein. Zieht die Füllung zu viel an, bis zu zwei flüssige Eiklar unterrühren.
- Die Nussstrudel sind 3 – 4 Tage haltbar und müssen nicht gekühlt werden. Nur mit einem Küchentuch abdecken.

