Nussschleifen aus Plunderteig

Zutaten Füllung

200 g Haselnüsse
100 g Rohrzucker
90 g Sahne
1/4 TL Zimt

Zutaten Teig

220 g Milch
20 g Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Butter

Zutaten Glasur

80 g Staubzucker
15 g Wasser
1 TL Zitronensaft

Marion

Zubereitung

Haselnüsse und Rohrzucker 7 Sek. auf Stufe 6 mahlen. Sahne und Zimt zugeben und 15 Sek. auf Stufe 4 verrühren, dann umfüllen und Mixtopf spülen.

Milch, Zucker, Eier und die Hefe im Mixtopf 2 Min. auf 37°C - Stufe 2 erwärmen. Mehl und Salz zugeben und 2 Min. kneten. Teig umfüllen und 15 Min. kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen, Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (20 x 30 cm).

Kalte Butter in dünne Scheiben schneiden und auf eine Hälfte des Rechtecks verteilen, andere Hälfte darüberklappen.

Teigplatte erneut ausrollen (30 x 50 cm), ein Teigdrittel auf mittleres Drittel klappen, drittes Drittel darüberklappen. Teigrechteck 15 Min. kalt stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Teigrechteck erneut ausrollen (30 x 60 cm) und eine Längshälfte mit der Fülle bestreichen, andere Hälfte darüberklappen, Ränder etwas andrücken, Teigplatte in 15 Streifen schneiden (á 4 x 15 cm) in die Mitte jedes Streifens einen ca. 9 cm langen Schlitz schneiden, jeweils ein Ende durch den Schlitz ziehen, auf die vorbereiteten Backbleche legen und nacheinander 12 - 14 Min. goldgelb backen.

(oder beide Backbleche gemeinsam mit Heißluft bei 180°C backen)

Glasur

Staubzucker, Wasser und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel glatt rühren und auf die heißen Nussschleifen streichen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle: Das Backbuch