

Rezept

# Gozlu Ordubad Dürmeysi – Walnussrolle

Ein Rezept von Gozlu Ordubad Dürmeysi – Walnussrolle, am 01.07.2026

## Zutaten

### Für den Teig

<b>60 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> saure Sahne (30 % Fett)
<b>200 g</b> Mehl (Type 405) + etwas zum Arbeiten	<b>1 Prise</b> Salz

### Für die Füllung

<b>110 g</b> Walnüsse	<b>90 g</b> Zucker
<b>20 g</b> Honig	<b>1 TL</b> Zimt
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Walnussrollen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Butter in einer Schüssel cremig aufschlagen. Sahne, Mehl und Salz ebenfalls unterrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, platt drücken, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 2.** In der Zwischenzeit für die Füllung Walnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker und Honig dazugeben und kurz karamellisieren lassen. Pfanne vom Herd nehmen und Zimt einrühren.
- 3.** Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200 °C/ Umluft 175 °C). Teig in 2 gleichgroße Portionen teilen und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen. Füllung gleichmäßig auf beiden Teilen verteilen, glatt streichen und dabei ca. 1 cm vom Rand freilassen. Beide Teige zu eine Rolle aufrollen.
- 4.** Eigelb in einer Schüssel verrühren und Rollen damit einpinseln. Walnussrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.