

Rezept

Nussbeugel

Ein Rezept von Nussbeugel, am 26.04.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 405)	1/2 Würfel frische Hefe (ca. 20 g)
100 ml lauwarme Milch	60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 TL Eigelb	175 ml zerlassene Butter
50 g Löffelbiskuits	250 g gemahlene Haselnüsse
100 g Sahne	100 g Zucker
50 g Butter	50 g Honig
1/2 TL Zimtpulver	1 EL Rum nach Belieben
1 Eigelb	2 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, unter Rühren in der Milch auflösen und in die Mulde gießen. Restliche Teigzutaten dazugeben und mit der zerlassenen Butter zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt 30 Min. an einem kühlen Ort ruhen lassen.
2. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und die Biskuits mit der Teigrolle fein zerbröseln. Brösel mit Nüssen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Sahne mit Zucker, Butter, Honig und Zimt in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Nussmischung und nach Belieben Rum dazugeben. Alles gut verrühren.
3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten, halbieren und zu 2 gleich großen Rollen formen. Die Rollen jeweils in 8 Stücke schneiden und zu Kugeln drehen. Die Kugeln zu einem Oval ausrollen. Jeweils einen gehäuften Teelöffel Nussmasse darauf geben, einrollen und zu Beugel (Hörnchen) formen.
4. Die Beugel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit Milch verrühren. Die Beugel damit bestreichen. 5 Min. antrocknen lassen und nochmals mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen.