

Rezept

# Nussgipfel

Ein Rezept von Nussgipfel, am 27.04.2024

## Zutaten

### FÜR DEN HEFETEIG:

<b>500 g</b> Mehl (Type 550)	<b>18 g</b> frische Hefe
<b>ca. 200 ml</b> kalte Milch	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 TL</b> Honig (10 g)	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>2 TL</b> Salz (10 g)
Mark von 1/4 Vanilleschote	abgeriebene Schale von 1/4 Bio-Zitrone

### FÜR DIE NUSSFÜLLUNG:

<b>ca. 200 g</b> Haselnüsse	<b>120 g</b> Zucker
<b>60 g</b> Semmelbrösel (vorzugsweise selbst gemahlen)	<b>2 Msp.</b> Zimtpulver
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	<b>2</b> Eier

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Ei zum Bestreichen
-------------------	-----------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Am Vortag für den Hefeteig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe 10 Min. verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe in ca. 5 Min. glatt und leicht glänzend kneten. Den Teig in einer Schüssel mit Frischhaltefolie bedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Std. ruhen lassen.
2. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche durchkneten, in 10 Stücke teilen und rund formen. Die Teigkugeln auf eine mit Mehl bestäubte Platte setzen, mit Frischhaltefolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Am Zubereitungstag für die Nussfüllung 30 g Haselnüsse grob hacken, 170 g Haselnüsse fein mahlen. Alle Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sie aromatisch duften. 75 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Nüsse mit den Semmelbröseln, dem Zimtpulver und der Zitronenschale mischen. Das heiße Zuckerwasser mit einem Kochlöffel unterrühren. Die Nussmasse abkühlen lassen.
4. Die Eier unter die Nussmasse rühren. Die Masse sollte streichfähig, aber nicht zu weich sein, deshalb, falls nötig, noch etwas Wasser oder gemahlene Haselnüsse dazugeben.

5. Jedes Teigstück auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche gründlich durchkneten und rundlich-oval (es soll kein perfekter Kreis sein!) ausrollen. An die schmalen Enden je 1 gehäuftes EL Nussfüllung setzen und den Teig von da aus aufrollen. Die Röllchen zu Hörnchen biegen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Das Ei verquirlen, die Nussgipfel damit bestreichen (das restliche Ei im Kühlschrank aufbewahren) und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. gehen lassen.
- 
6. Den Ofen auf 220° vorheizen. Die Nussgipfel mit dem restlichen Ei einstreichen und die Bleche nacheinander im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. backen. Die Nussgipfel auf einem Gitter abkühlen lassen.