

Rezept

Süße Piroggen

Ein Rezept von Süße Piroggen, am 18.04.2024

Zutaten

500 g Mehl + Mehl zum Ausrollen	1 Würfel Hefe (42 g)
250 ml lauwarme Milch	50 g weiche Butter
1 Ei	1 EL Zucker
1 Msp. Salz	200 g Haselnusskerne
3 Eiweiße	1 Prise Salz
80 g flüssiger Honig	75 g Korinthen
75 g Puderzucker	1 EL Rum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung eindrücken. Hefe in der Milch auflösen. In die Vertiefung gießen. Mit Butter, Ei, Zucker und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Min. gehen lassen.
2. Nüsse ohne Fett unter Rühren rösten, bis sie duften. Auf ein Küchentuch schütten und die Häutchen abreiben. Die Nüsse hacken. 2 Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei den Honig zugießen. Die Nüsse und Korinthen unterziehen. Den Teig durchkneten und in 4 Portionen teilen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teigportionen dünn ausrollen und Kreise (12 cm Ø) ausstechen. Je 1 TL Füllung in die Mitte setzen. Ränder mit Eiweiß bepinseln. Die Kreise zu Halbmonden zuklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken. Auf Blech legen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20-22 Min. backen. Puderzucker mit Rum verrühren und die heißen Piroggen damit überziehen.