

# Nuss-Gehuddl (Hefeteig mit Nussfüllung)



## Für den Teig

$\frac{1}{2}$  Würfel frische Hefe

100 ml Wasser

100 ml Milch

500g Mehl

60 g Zucker

1 Prise Salz

80g weiche Butter oder Margarine

1 Ei

## Füllung

200 g Haselnuss gemachlen

100 ml Milch

$\frac{1}{2}$  TL Zimt (je nach Geschmack auch mehr)

So macht es Dr. Bob

Milch und Wasser leicht erwärmen bis lauwarm. Die Hefe darin auflösen und beiseite stellen.

Mehl mit Zucker und Salz mischen. Alles Gemeinsam in eine Schüssel sieben.

(Am besten Küchenmaschine verwenden)

Auf leicht kneten stellen die weiche Butter zugeben und ein kneten lassen. Das Ei hinzugeben.

Nach und nach die Hefemilch langsam in die Mischung schütten. Den Teig nun auf kleiner Stufe 10-15min kneten bis der Teig geschmeidig ist.

Knethaken entfernen. Hefeteig nun an einem warmen und nicht zugigen Ort abdeckt 1,5 Stunden gehen lassen.

Füllung vorbereiten

Haselnussmehl mit Milch und Zimt mischen

Hefeteig ausrollen (ca. Ein große Küchenbrett) und die Nussfüllung drauf verstreichen.

Hefeteig plus Nussfüllung nun von der längstseite einrollen.

Wenn die Rolle fertig ist in der Mitte einklappen.

Rechts und links mit einem Messer einschneiden.

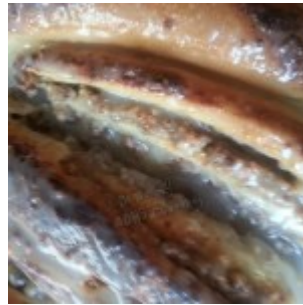
Nun den Teig leicht flechten.

Das Gehuddl nun in eine Form oder Blech geben nochmals 45min gehen lassen.

Das Gehuddl danach bei 160°Grad 40-45 Backen lassen.

(Bitte denkt dran jeder Herd ist anders)

Nach dem backen nach belieben mit Zuckerguss, Puderzucker oder Aprikosenmarmelade einstreichen



---

## Schmetterlinge im Bauch

### **Zutaten**

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Eigelb

250 ml Milch

7 EL Zucker

1 TL Marmelade

1 TL Puderzucker

1 Päckchen Kochpuddingpulver mit Vanillegeschmack

Backpapier

Gefrierbeutel oder Spritzbeutel



Blätterteig aus dem Kühlschrank holen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Rolle dann langsam ausrollen und mit einer

Schablone oder Ausstecher Schmetterling ausschneiden. Aus den Resten, Beine, Fühler und Kreise formen

Die Schmetterlinge auf ein Blech mit Backpapier legen. Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen. Schmetterlinge damit einstreichen aber die Ränder frei lassen. Fühler, Beine und Punkte zum Verzieren benutzen. Nochmals alles mit Ei bestreichen. Im vorgeheiztem Backofen (200 Grad Umluft) ca 8-12 min goldbraun backen.

Pudding nach Packungsanweisung kochen aber nur mit 250 ml Milch nicht 500 ml. Den Pudding abkühlen lassen.

Nach dem die Schmetterlinge abgekühlt sind den Pudding mit Hilfe eines Gefrierbeutels in der Mitte des Körpers verteilen. Darauf Kleckse von der Marmelade hinterlassen.

Nun den Puderzucker über die Schmetterlinge rieseln lassen.



S  
c  
h  
m  
e  
t  
t  
e  
r  
l

inge2

