

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.

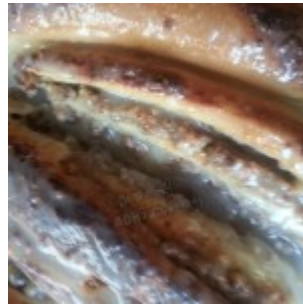
Nun den Teig leicht flechten.

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



Nussahnecreme (gebrannte Mandeln, Schokocrispbrocken und Nussscreme)

Dessert ist immer der Abschluss für ein Menü
Ich gebe Euch mein Grundrezept an die Hand

So macht es Dr.Bob

Nussahnecreme

1L Milch
90g Haselnuss Pudding Pulver
90g Zucker
400g Sahne

Pudding nach Rezept kochen und abkühlen lassen.

△ Bitte keine Haut ziehen lassen
Falls doch Haut komplett entfernen



N
u
s
s
a
h
n
e
c
r
e
m
e
m
i
t
g
e

brannten Mandeln und
Schokocrispbrocken

Wenn Pudding kalt ist

400g Sahne steif schlagen und Pudding unterheben.

In der Zeit nach dem Pudding kochen

Gebrannte Mandeln

300g Zucker

Etwas Wasser

300g Mandeln

Zimt je nach Geschmack

Backpapier

In eine Pfanne geben und unter rühren erhitzen. Bis etwas ordentlich kocht und leicht braun wird. Jetzt schnell die Mandeln zugeben. Immer rühren und von der Flamme nehmen. Weiter rühren und etwas Zimt zugeben.

Alles auf ein Blech mit Backpapier schütten und abkühlen lassen

Schokocrispbrocken

200g Schokolade

200g Cornflakes



Schokolade im Wasserbad schmelzen und Cornflakes zugeben und rühren.

Mit Löffeln auf Backpapier kleine Häufchen erstellen und

abkühlen lassen
