

Hefenussgipfel



Ergibt ca. 6 Stk.

Dauer: ca. 20 min. + 30 min. gehen lassen + 25 min. Backzeit

Zutaten

- 1 x Süßer Hefeteig
- 1 x Nussfüllung
- 1 Ei
- 3 EL Milch + 3 EL Wasser
- 1 EL Aprikotur
- Kristallzucker



Zubereitung

1. Den süßen Hefeteig zu einem Kreis mit (genau) 40 cm Durchmesser ausrollen
2. Entlang des Umfangs alle 20 cm einen kleinen Einschnitt machen, um Punkte zu markieren
3. Punkte mit einem grossen Messer verbinden und den Teig so in sechs Dreiecke (wie Pizzastücke) aufteilen
4. Je 60 g Füllung in der Hand zu einer Wurst rollen und in der Mitte der unteren Kante der Dreiecke platzieren
5. Die Ecken links und rechts von der Füllung einklappen, dann das Dreieck eng von unten her aufrollen
6. Nussgipfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (genügend Abstand), mit einem warmen, feuchten Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen
7. Ei verknöpfen, Wasser und Milch dazugeben, gut mischen
8. Nussgipfel mit der Ei-Mischung bepinseln
9. 25 - 25 min. backen, bis sie schön gebräunt sind, komplett auskühlen lassen
10. Die ausgekühlten Nussgipfel dünn mit der Aprikotur bestreichen und im Kristallzucker wenden