Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher

Nussbeugel

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Teig

- 300 g Weizenmehl (glatt z.B. W700)
- 120 g kalte Butter
- 15 g Hefe
- 80 g kalte Milch
- 30 g Kristallzucker
- 24 g Eidotter
- 4,5 g Salz
- 4 g Vanillezucker

Für die Nussfülle

- 170 g Milch
- 110 g Kristallzucker
- 15 g Vanillezucker
- 3 g Zimt
- 200 g geriebene Walnüsse
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Rum

Sonstiges

- 1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Für den Germteig zuerst das Weizenmehl auf die saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine kleine Mulde machen. Die Hefe in der kalten Milch auflösen und alles in die Mulde geben. Den Kristallzucker, die Eidotter, das Salz und den Vanillezucker beimengen und die Masse mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten, eine Kugel formen und diese zugedeckt mindestens 30 Minuten bis zu einer Stunde rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Nussfülle die Milch mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann die Semmelbrösel und die geriebenen Walnüsse in einer Schüssel mit dem Zimt vermischen, zu der heißen Milch geben und leicht anrösten, sodass eine cremige Konsistenz entsteht.

3. Anschließend die Fülle abkühlen lassen und mit dem Rum anmischen – sie soll streichfähig sein. Sollte sie zu fest sein, einfach noch einen Schuss Milch dazugeben.

4. Für die Beugel nun den Teig auf 55-60 g große Stücke auswiegen und diese mit einem Nudelholz zu ovalen Flecken mit je zirka 10 cm Länge ausrollen. Auf jeden Teigfleck etwas Fülle geben, einschlagen, am Rand vorsichtig andrücken und zu bauchigen Beugeln mit spitzen Zipfeln formen.

5. Die Nussbeugel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit verquirltem Ei bestreichen und stehen lassen, bis die Eistreiche eingetrocknet ist. Dann nochmals mit Ei bestreichen – es muss sich eine Haut bilden und es müssen kleine Risse entstehen.

6. Die Beugel ein paar Minuten bei 28° C aufgehen lassen und im Anschluss bei 180° C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten im Rohr backen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.