

# Nussschleifen

Durch die Nüsse im Teig verströmt es bereits beim Backen einen tollen Duft im Haus. Das Rezept ergibt etwa 12 Nussschleifen.

## Hauptteig:

500 g Weizenmehl 550  
580 g Milch  
15 g Frischhefe  
80 g Zucker  
125 g Butter  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz



## Zubereitung:

Die Zutaten mit der Maschine zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 1/2 Stunde ruhen lassen und anschließend so dünn wie möglich auswalzen, ohne dass der Teig reißt. Anschließend mit weicher Butter bestreichen, die Seiten links und rechts bis zur Mitte einklappen, wieder mit Butter bestreichen und zusammenklappen. Den Teig in eine Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Den Teig über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

**Füllung:**

200 g Haselnüsse gemahlen

100 g Zucker

etwas Zimt

100 ml Milch (die gesamte Masse sollte nicht zu flüssig sein)

Anschließend den Teig zu einem Rechteck ausrollen, etwa 30 x 60 cm, und eine Hälfte mit der Fülle bestreichen, andere Hälfte darüber klappen. Die Teigplatte in 15 Streifen schneiden, etwa 4 x 15 cm, in die Mitte jedes Streifens einen ca. 9 cm langen Schlitz schneiden, jeweils ein Ende durch den Schlitz ziehen, auf im Vorfeld vorbereitete Backbleche legen. Bei 200 Grad ca. 12-14 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit dem Puderzucker bestreichen.

Bei 200 Grad ca.12-14 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit dem Puderzucker bestreichen.