

Hefe-Nussgipfel

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Teig:**

350 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
2 EL Zucker
½ TL Salz
125 ml Milch, lauwarm
1 Ei

Füllung:

200 g Haselnüsse, gemahlen
75 g Zucker
1 dl Rahm

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch

Garnitur:

2 EL Puderzucker
3 EL Zitronensaft
Hagelzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Für den Teig Mehl mit Hefe mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit dem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe während etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er um das Doppelte aufgegangen ist (**ca. 60 Minuten**).

Den Teig halbieren und jeweils dünn zu einem Kreis von ca. Ø 30 cm ausrollen und in je 8 Segmente schneiden.

3 Füllung:

Für die Füllung Nüsse, Zucker und Rahm mischen. In die Mitte jedes Dreiecks etwas Füllung geben. Die Teigspitzen mit Wasser bestreichen und zu den Spitzen hin aufrollen.

Die Gipfel mit der Teigspitze nach unten auf das vorbereitete Backblech legen, etwas andrücken und **ca. 20 Minuten ruhen lassen**.

④ **Zum Bestreichen:**

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Oberfläche damit bestreichen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

⑤ **Garnitur:**

Puderzucker und Zitronensaft mischen.

Die Gipfel ca. 10-15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 15 Minuten

Herausnehmen und noch warm mit Glasur bestreichen. Bevor die Glasur trocken ist, mit Hagelzucker bestreuen.