

Nusstrudel-Hupf

Teig

400 g Weizenmehl
1/2 Würfel Germ
125 g Milch
60 g Butter
40 g Zucker
1 Ei

Alle Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und 1/2 Std. rasten lassen.

Fülle

100 g gem. Nüsse
50 g Zucker
40 g Brösel
125 ml Milch

Alle Zutaten vermischen.

Teig ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Aufrollen und in eine ausgefettete Guglhupf-Form legen und mit einem Ei einpinseln.

Bei 190° Grad O/U Hitze ca. 30 min. backen.