



Rezept von Patrick Hochleitner – Konditorei Café Schiebel

Zutaten Germteig

400g Mehl
200g Butter
1/8 Lt Milch
1 Pkg Germ 42g
1 TL Mehl
1 TL Zucker
1 Ei
2 Dotter
Prise Salz
1 Eidotter zum Bestreichen und Mehl zum Stauben fürs Blech

Zutaten Nussfülle

375g geriebene Nüsse
125g Kristallzucker
Prise Zimt
180g flüssiges Obers

Zubereitung

Einen Germteig mit Dampf anfertigen.
Dafür den Germ nehmen, in die Milch bröseln.
1 TL Mehl und Zucker hinzu geben.
Das Ganze erwärmen und warmstellen.
Während der Germ aufgeht, ein Ei und zwei Dotter aufschlagen.
Das Mehl nehmen.
Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben und die Butterstücke zerbröseln.
Ist der Germ aufgegangen, alle Zutaten zu einem Teig mischen und 20 Minuten rasten lassen.

Zubereitung Nussfülle

Die Nussfülle aus Nüssen und Kristallzucker zubereiten.
Beides wird gemischt und mit flüssigem Obers vermengt.
Ist der Germteig aufgegangen, ein Blech bemehlen.
Den Teig längs verteilen und darauf die Nussfülle geben.
Den Strudel nochmals 15 Minuten gehen lassen.
Den Strudel mit Ei bestreichen.
Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Vier Tipps des Konditormeisters

1. Damit die Nußfülle durch das Obers nicht zu kalt für den empfindlichen Germteig ist, beginnen Sie damit zwei Stunden früher.
2. Rösten Sie die geriebenen Haselnüsse vor dem Fertigen der Fülle, das setzt die aromatischen Öle in den Nüssen frei.
3. Erwärmen Sie den Germ vorsichtig - sollte er zu heiß werden, verliert er seine Triebkraft.
4. Geben Sie das Salz auf keinen Fall ins Dampf, das wirkt gärhemmend.