Nussrolle

ZUTATEN

125 g Margarine

100 g Zucker

300 g Mehl

2 EL Milch

1 Ei

1 Packerl Backpulver, 1 Packerl Vanillinzucker

Fülle:

200 g geriebene Nüsse

100 g Staubzucker

5 EL Wasser

1 Eidotter (zum Bestreichen)

1 Eiklar

Etwas Rum

ZUBEREITUNG

Margarine mit Vanillinzucker, Ei und Zucker glattrühren.

Mehl, Backpulver und Milch zur Masse geben, alles gut durchkneten und Teig dann auswalken.

Zutaten für Fülle gut vermischen und gleichmäßig auf Teig verteilen. Teig zusammenrollen, mit Dotter bestreichen und bei 170 Grad 45 min lang backen.

© 6-Nussrolle.docx