

## Nussgipfel

Zutaten

### Für den Teig

650 g Weissmehl  
360 g lauwarme Milch  
1 Hefewürfel (42 g)  
10 g Salz  
70 g Zucker  
70 g Butter (Wachsweich)  
50 g Vollei

### Für die Füllung

220 g Zucker  
30 g Honig  
1 Messerspitze Zimt  
300 g geröstete und gemahlene Haselnüsse  
100 g Wasser  
1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Anzahl 12 Nussgipfel



Aufwand

### Zubereitung

Gesiebtetes Mehl in eine Schüssel geben.  
Eine Mulde bilden und die lauwarme Milch hinein giessen.  
Die frische Hefe dazu geben, verrühren bis sie sich aufgelöst hat.

Diese drei Zutaten gut miteinander verkneten. (Ca. 10 Minuten)

Für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen und Ruhen lassen.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche der Teig mit den restlichen Zutaten weiter geschmeidig kneten.  
30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

Die Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen und mahlen.

Zucker und Nüsse mit Wasser vermischen, dass eine teigartige Masse entsteht, die nicht zu weich oder flüssig ist.

Teig etwa 3 mm dünn ausrollen. In Quadrate 15x15 cm schneiden, diese zu Dreiecken halbieren.

Jeweils die Spitzen des Dreiecks mit Ei bestreichen.

Die Nussfüllung mit dem Spritzsack (Lochtülle 14) in Würsten der Längsseite entlang spritzen.

Diese Längsseite mit der Füllung einrollen. (Die Füllung darf ruhig etwas hervorgucken) Die Dreieck-Spitze des Teigs leicht ausziehen und den Spitz über den Gipfel ziehen. Die Gipfel krumm biegen und auf ein Backblech legen. Mit Ei bestreichen.

Bei 180 Grad während ca. 20 Minuten goldbraun sichtbacken.

**Tipp's und Trick's**

Die Nussgipfel können so gelassen werden oder mit Staubzucker bepudert werden.

Sie dürfen aber auch mit Aprikosenglasur bestrichen werden. Danach im Hagelzucker wälzen. Ist für süsse Naschkatzen (Kater) sehr empfehlenswert.

Mit Fondant bestreichen geht immer.

Einfacher ist es die Gipfel mit Eiweissglasur bepinseln, schmeckt nicht minder.

Ich lasse sie sehr gerne im Rohzustand nach dem Backen. Ich liebe einfach den Geschmack des Hefeteiges und die Süsse der Füllung reicht völlig aus.

**Einkaufszettel**

Weissmehl  
Milch  
Hefe  
Salz  
Zucker  
Eier  
Zucker  
Honig  
Zimt

Haselnüsse  
Wasser

**Getränkempfehlung**

Dazu trinke ich am liebsten ein einfacher, authentischer Milchkaffee.  
Selbstverständlich darf man auch dieser Gipfel auch bei "Teatime" geniessen. Da empfiehlt sich dann natürlich Tee. :-)

**Notizen**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---