

## NUSSROLLE mit Crème fraiche

### ♥ Mürbteig:

300 gr. Mehl  
1 TL Backpulver  
100 gr. Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
100 gr. weiche Butter  
1 Becher Schmand oder Crème fraiche

### ♥ Füllung

200 gr. gemahlene Nüsse (Wal-/Haselnüsse/  
Mandeln)  
100 gr. Zucker  
1 Ei  
1 Eiweiß  
5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
4 EL Wasser



Zum Bestreichen

1 Eigelb mit 1 TL Milch vermischt

Alle Zutaten ♥ zu einem Mürbeteig verkneten und zu einer Rolle formen.  
Während man die Füllung zubereitet kurz in den Kühlschrank legen.

Alle Zutaten für die Füllung ♥ gut mit dem Mixer verrühren.

Nun den Teig zu einem Rechteck ca. 45x30 ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dabei am Rand einen halben Cm Teig frei lassen. Den Teig dann von der längeren Seite her aufrollen und auf einem, mit Backpapier ausgelegten Backblech, zu einem U formen. Mit der Eigelb-/Milchmischung bestreichen und mehrmals einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze ca. 180 Grad ca. 40 Minuten goldbraun backen. (Stäbchenprobe) Wer die Nussrolle nicht so dunkel mag, einfach nach der Hälfte der Backzeit mit einem Backpapier abdecken.

TIPP:

Wer mag kann den Teig auch gerne rund ausrollen. Dann mit der Masse bestreichen. In 12 gleichgroße Kuchenstücke schneiden und zu Hörnchen aufrollen. Danach mit der Eigelb-/Milchmischung bestreichen und für ca. 15-20 Minuten ab in den Ofen. (Ergibt je nach Größe ca. 24 Hörnchen)

Die Nussrolle muss nicht (aber kann) gleich gegessen werden. In Frischhaltefolie verpackt, hält sie sich 10-14 Tage und wird richtig mürbe.

