

Nussgipfel

von salida

Mengen für 10 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 300 g Weismehl | |
| 5.0 g Salz | |
| 40 g Zucker | |
| 60 g Butter | |
| 20 g Hefe | in Milch auflösen |
| 1.0 dl Milch | |
| 1.0 Stück Eier | alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, Teig um das Doppelte aufgehen lassen |
| 50 g Konfitüre | Teig in runde Stücke auswallen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen |
| 150 g Haselnüsse gemahlen | |
| 40 g Zucker | alles in Schüssel geben |
| 100 g Äpfel | fein dazu raffeln |
| 0.5 Stück Zitronen | Schale dazur; Saft auspressen und dazugiessen |
| 8 cl Rahm | zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen |
| 50 g Puderzucker | |
| 5.0 cl Zitronensaft | |
| 7.0 cl Wasser | mischen, heisse Gipfels damit glasieren |