

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