

Nussgipfel

von salida

Mengen für 36 Personen

1.08 kg Weissmehl	
18 g Salz	
144 g Zucker	
216 g Butter	
72 g Hefe	in Milch auflösen
3.6 dl Milch	
3.6 Stück Eier	alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, Teig um das Doppelte aufgehen lassen
180 g Konfitüre	Teig in runde Stücke auswallen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
540 g Haselnüsse gemahlen	
144 g Zucker	alles in Schüssel geben
360 g Äpfel	fein dazu raffeln
1.8 Stück Zitronen	Schale dazureiben; Saft auspressen und dazugießen
2.88 dl Rahm	zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen
180 g Puderzucker	
1.8 dl Zitronensaft	
2.52 dl Wasser	mischen, heisse Gipfels damit glasieren