

Nuss - Rolle Gef. Tessiner

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz, Weihnachten

Zutaten für: 1 Stollen

300	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
150	Gramm	Speisequark
7	Essl.	Milch
1	Prise	Salz
1	Pack.	Vanillezucker
50	Gramm	Weiche Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

50	Gramm	Rum-Rosinen
200	Gramm	Mandeln, gehackt
75	Gramm	Zitronat, gewürfelt
100	Gramm	Schmand
5	Essl.	Puderzucker
1	Pack.	Vanillezucker
1/4	Teel.	Zimt

ZUM BESTREICHEN

3	Essl.	Sahne
3	Essl.	Aprikosenkonfitüre
200	Gramm	Puderzucker
5-6	Essl.	Zitronensaft
20	Gramm	Pistazien, gehackt

Anleitung:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen, Speisequark, Milch, Salz und Vanillezucker dazugeben. Alles mit den Knethaken des Rührgeräts auf höchster Stufe 1 Minute verarbeiten. Den Teig dann noch kurz mit den Händen durchkneten und zu einem Rechteck von 60 mal 30 cm ausrollen. Die Teigplatte mit der weichen Butter bestreichen. Alle Zutaten für die Füllung gründlich vermischen und auf die Mitte der Teigplatte geben. Die Seiten zur Mitte hin überschlagen. Die Nussrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigoberfläche mit Sahne einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C; Gas: Stufe 3; Umluft: 180 °C) etwa 45 Minuten backen. Die Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser verrühren und kurz aufkochen. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und sofort mit der Konfitüre einpinseln. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen; mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stück ca. 230 kcal (963 kJ).