

Nuss - Röllchen (Orechowyje Trubotschki)

Kategorien: Backen, Plätzchen, UDSSR, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

150	Gramm	Butter
200	Gramm	Saure Sahne
600	Gramm	Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG

300	Gramm	Walnuesse
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Honig
1/4	Teel.	Zimt

ZUM FERTIGBACKEN

Butter
Eigelb
Puderzucker
Vanillezucker

Anleitung:

Teig Die weiche Butter schaumig schlagen. Unter staendigem Ruehren die Saure Sahne beifuegen. Nach und nach die Haelfte des Mehls Untermischen und zu einem Teig kneten. Diesen auf eine mit Mehl Bestreute Oberflaeche legen, das restliche Mehl zufuegen und weitere 7-10 Minuten kneten, bis eine homogene Masse entsteht.

Fuellung: Die Walnuesse durch den Wolf drehen, den Zucker und den Honig Zugeben, mit dem Zimt wuerzen und alles gut vermengen.

Den Teig in Stuecke von etwa 50 g teilen. Jedes zu einem sich Einseitig verjuengenden Streifen ausrollen. Die Oberflaechen mit Butter bestreichen, kleine Portionen der Fuellung darauf verteilen und die Streifen vom breiteren Ende her Zusammenrollen. Die Roellchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 GradC Vorgeheizten Backofen stellen.

Etwas Puderzucker mit Vanillezucker vermischen, die Roellchen Damit bestreuen.

Variante: Den Zimt durch gemahlene Kardamom ersetzen.