

Rezepte aus dem Hessenpark



Nusshörnchen

500 Gramm Mehl,
20 Gramm Hefe,
125 – 250 Milliliter Milch,
100 Gramm Margarine,
80 Gramm Zucker,
einem großen oder zwei kleinen Eiern und
½ Teelöffel geriebener Zitronenschale einen Hefeteig herstellen. Für die Füllung

125 Gramm geriebene Haselnüsse,
50 Gramm Zucker und
5 Esslöffel Schlagsahne bereitstellen.

Den Teig auf das doppelte Volumen aufgehen lassen und in zwei Stücke teilen. Jedes Stück wird noch mal kurz geknetet und dann zu einer runden Platte von etwa 0,5 cm Dicke ausgerollt. Die Platte wird wie eine Torte in acht Stücke geschnitten. Erst jetzt werden die Zutaten für die Füllung zusammengerührt. Die Füllung wird mit einem Teelöffel auf die breite Seite der Dreiecke gegeben (circa ein Teelöffel pro Ecke). Die Dreiecke werden aufgerollt und halbmondförmig auf das Backblech gesetzt. Während der nochmal notwendigen kurzen Gehzeit verrührt man

1 Eigelb mit
2 Esslöffeln Milch und bestreicht damit die Hörnchen und backt sie anschließend etwa 15-20 Minuten bei 180° C (Umluft).

Nussring

Man verdoppelt die Menge der Füllung. Aus der gesamten Teigmenge wird ein Rechteck etwa 1 cm dick ausgerollt. Die Größe des Rechtecks richtet sich nach den Maßen der verwendeten Ringbackform, die Teigenden der Rolle sollen nämlich zusammenstoßen. Die Füllung wird auf den Teig gestrichen. Danach wird dieser zu einer Rolle geformt und mit der glatten Seite nach unten in eine gefettete und ausgebröselte Ringbackform gelegt. Wer keine Ringbackform zur Hand hat, legt die Rolle in eine Springform und stellt in die Mitte eine an der Außenseite gefettete und gebröselte Tasse mit der Öffnung nach unten. Auch der Nussring wird mit der Eigelb-Milchmischung bestrichen. Man lässt den Ring auf das eineinhalbfache Volumen aufgehen und backt ihn dann 45-60 Minuten bei 180° C (Umluft). Danach eine Garprobe mit einem Holzstäbchen machen: beim Herausziehen des Stäbchens darf kein feuchter Teig mehr daran kleben.

Für Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: historischehausfrau@hessenpark.de