

STEIRISCHER APFEL-NUSS-REINDLING



Zutaten (für eine Gugelhupfform)

500 g glattes Mehl
7 g Trockenhefe
250 g Milch
60 g Kristallzucker
60 g flüssige Butter
1 Ei
Prise Salz
1/2 Pkg. Vanillezucker

Für die Fülle

200 g Äpfel, geschält und in kleinere Würfel geschnitten
70 g Kristallzucker
50 g geriebene Walnüsse
30 g Rosinen
Abrieb einer 1/2 unbehandelten Zitrone
Rum nach Geschmack
1/2 gestrichener TL Zimt

Zubereitung

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel zusammenrühren.

Für den Teig Milch, Butter und Zucker ganz leicht erwärmen und die Trockenhefe darin auflösen. Mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und 20 Minuten zugedeckt mit Klarsichtfolie (Gärstufe 1 Stufe gehenlassen) gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz 30 x 30 cm groß ausrollen. Die Fülle auf dem ganzen Teig verteilen und diesen wie einen Strudel einrollen.

Den Strudel kreisförmig in die Gugelhupfform geben und nochmals eine halbe Stunde im Dampfbackofen zugedeckt mit Klarsichtfolie (Gärstufe 1 Stufe gehenlassen) gehen lassen.

Danach mit Eimilch bestreichen Hagelzucker bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Heißluft (mittlere Dampfzugabe) 30 Minuten backen.

Herausnehmen und Zimt- Staubzucker bestreuen.