

## Nussstrudel – Herz

### Zutaten Germteig (für 2 Strudel):

750 g Mehl (glatt oder universal), 2 Eier, 100 g Zucker, ½ TL Salz,  
1 Würfel Germ, 120 g zerlassene Butter, 1 EL Rum, etwas Zitronenschale  
gerieben, 100 ml Obers, ca. 250 ml Milch

### Zutaten Fülle:

350 g geriebene Nüsse, 6 EL Zucker, 2 EL weiches Nougat, 1 Messersp. Zimt. 2  
EL Rum, 1 EL Marmelade, ca. 1/8 l Milch

### Zubereitung:

Salz in eine Schüssel streuen und das Mehl darauf geben. Germ mit Zucker und Rum glatt verrühren. Eier, Butter, Obers und Milch dazu geben und alles zusammen zu einem geschmeidigen Germteig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten zusammen mischen. Wenn die Fülle zu weich ist, dann etwas Semmelbrösel darunter mischen.

Danach den Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck in der Größe von ca. 35 cm x 40 cm ausrollen. Mit jeweils der Hälfte der Fülle bestreichen und eng zu einem Strudel einrollen.

Den Strudel in der Mitte der Länge nach aufschneiden und die zwei Teigstränge zu einer Kordel drehen. Beide Strudel zu einem großen Herz formen. Zudecken und noch etwa 15 Minuten gehen lassen. Im Backrohr bei 170°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen evtl. mit verschiedenen Obst und Süßigkeiten nach Belieben dekorieren!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!