

**Ungerhansl's**

## **NUSSSCHIFFERL**

### **ZUTATEN FÜR DEN TEIG**

500 g Weizenmehl Typ 480  
1 Prise Salz  
250 ml lauwarme Milch  
60 g Zucker (brauner Zucker)  
20 g Frischhefe (7g Trockenhefe (1 Pkg.)  
1 ganzes Ei  
60 g weiche Butter

### **ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG**

250 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Semmelbrösel  
2 EL Kakao (20 g)  
1 TL Zimt\*  
1 Msp. Vanille (alternativ Vanillezucker)  
80 g Zucker (brauner Zucker)  
200 ml lauwarme Milch  
40 g Butter

### **FINISH A LA UNGERHANSL**

#### **Aprikotur zum Bestreichen**

40 g Marillen- oder Orangenmarmelade  
1 EL Wasser  
Etwas Rum (Orangenlikör, Marillenlikör)

#### **Feine Zitronenglasur**

120 g Staubzucker  
Frisch gepresster Zitronensaft

### **DIE ZUBEREITUNG**

#### **Der Teig**

Milch auf ca. 30°C erwärmen. Sie darf nicht zu heiß sein, da sie sonst die Hefe zerstört.

Zucker, Hefe und das Ei in die Milch einrühren.

In der Rührschüssel der Küchenmaschine Mehl und Salz vermengen.

Die Milch mit den eingerührten Zutaten und der weichen Butter zum Mehl dazugeben und verkneten (weichen aber kompakten Teig).

Teig auf die Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und eine Kugel formen.

Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca.1 Stunde gehen lassen. (Volumen verdoppeln)

*Ich musste kein zusätzliches Mehl verwenden, da der Teig die ideale Konsistenz hatte und nicht anklebte. Also wenn nötig nur so viel Mehl verwenden, damit er nicht anklebt).*

## NUSSSCHIFFERL

### **Die Füllung**

Für die Füllung alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Milch und Butter erhitzen und über die trockenen Zutaten gießen.

Alles gut miteinander vermischen und zum Quellen stehen lassen.

Die Füllung wird herrlich cremig und perfekt zum Verstreichen.

### **Schifferl formen**

Den gegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz ca. 3-4 mm dick ausrollen. (Teig-Rechteck ca. 45 x 35 cm).

Die Füllung gleichmäßig auftragen und mit einer Palette verstreichen.

Am oberen Rand ca. 3 cm freilassen. (für den Verschluss) Den Teig von der langen Seite aus straff aufrollen.

Diese Nussrolle – Verschluss nach unten – wird in ca. 5 cm dicke Stücke geschnitten (mit Faden oder Messer).

### **Tipp: Eine 5 cm Papierschablone erleichtert das Zuschneiden.**

Jedes Stück wird in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel fest eingedrückt. (kräftig eindrücken!)

Backblech mit Backpapier auslegen, Schifferl hineinsetzen und abgedeckt für weitere 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

**Im vorgeheizten Ofen** bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

## **ZUBEREITUNG APRIKOTUR**

Alle Zutaten leicht erhitzen und unter Rühren den Alkohol ausdampfen lassen.

### **Das Finish**

Nussschifferl aus dem Ofen nehmen, kurz ausdampfen lassen und dünn mit der warmen Aprikotur bestreichen.

Ganz auskühlen lassen und mit der Zitronenglasur bestreichen.

Nach ca. 30 Minuten ist die Glasur fest und alles ist zum Mampfen bereit!