

Nussbrötchen

Zutaten

- 250ml Milch
- Einen halben Würfel Hefe
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 60g weiche Butter
- 500g Mehl
- 150g gemahlene Haselnüsse
- 150g gehackte Haselnüsse
- 3 EL Zucker
- 4 EL brauner Zucker
- 50g geschmolzene Butter
- 50ml Milch
- 150g Puderzucker
- 3-4 EL Milch

Zubereitung

- Milch, Hefe, Zucker, Ei, Butter und Mehl miteinander vermengen
- Teig mit einem Handtuch abdecken und ca. eine halbe Stunde gehen lassen
- Währenddessen Haselnüsse, Zucker, Butter und Milch vermengen
- Anschließend Teig ausrollen und die Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen
- Teig zusammenrollen und in kleine Stücke schneiden
- Mit der Rückseite eines Messers vorsichtig in die Mitte reindrücken
- Nussbrötchen auf ein Blech legen, mit Handtuch abdecken und 10 Minuten ruhen lassen
- Nussbrötchen backen
- Puderzucker und Milch miteinander vermengen und über die Nussbrötchen streichen

Backofen 160 Grad ca. 35 Minuten