

Rezeptebuch

Jokobus

24. Januar 2024



Inhaltsverzeichnis

Nussecken	3
Rohrnudeln	4

Nussecken

Perfekt zum Verschenken!

Teig:

- 300g Mehl
 - 1 gehäufter TL Backpulver
 - 150g Butter und oder Margarine
 - 120g Zucker (und Puderzucker)
 - 5 Päckchen Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 4 – 6 Tropfen Butter-Vanille-Backaroma
- zu einem glatten, straffen Teig verkneten

Nussmasse:

- 200g – 250g Butter oder Margarine
 - 200g Zucker
 - 5 EL Sahne
- kurz aufkochen
- 500g gemahlene Nüsse ($\frac{1}{2}$ davon nur grob)
- einrühren, etwas abkühlen
- 4 – 6 Tropfen Bittermandelaroma
- dazu, Teig auf das Blech ausrollen, mit
- ca. 10 EL Marmelade (Aprikosen- und Orangenmarmelade)
- bestreichen, Nussmasse gleichmäßig verteilen, etwas andrücken, mit
- Rum-, Bittermandel- und Vanillearoma
- aromatisieren bzw. abschmecken

170°C Umluft

20–30 Minuten

Noch warm in Ecken schneiden

Mit Kuvertüre garnieren

Rohrnudeln

500g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe / 1 Würfel frische Hefe

225ml lauwarme Milch

80g weiche Butter

60g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben

15 Minuten zugedeckt ruhen lassen

Durchkneten bis ein glatter Teig entsteht

1 Stunde zugedeckt ruhen lassen

Zu Kugeln formen, in Reine setzen, auf jede Kugel ein Stück Butter und etwas Zucker geben

180°C

Ca. 30 Minuten

Goldgelb backen