

# Rezeptebuch

Jokobus

7. Februar 2024



## **Inhaltsverzeichnis**

<b>Nussecken</b>	<b>3</b>
<b>Rohrnudeln</b>	<b>4</b>

## Nussecken

Perfekt zum Verschenken!

Teig:

- 300g Mehl
  - $\frac{2}{3}$  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