

## Zutaten für den Teig:

500 g Weizenmehl (in Ö Typ W480, in D Typ 405)  
Prise Salz  
250 ml lauwarme Milch  
60 g Zucker  
20 g Frischhefe (=1/2 Würfel)  
oder 7 g Trockenhefe (=1 Pkg.)  
1 ganzes Ei Gr. M  
60 g weiche Butter

## Für die Füllung:

250 g gemahlene Haselnüsse  
(alternativ Walnüsse oder Mandeln)  
50 g Semmelbrösel  
2 EL Kakao (=20 g)  
1 TL Zimt  
1 Msp. Vanillepulver  
(alternativ Vanillezucker oder Extrakt)  
80 g Zucker  
200 ml Milch  
40 g Butter

## Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
2 EL Sahne

## Glasur:

120 g Puderzucker  
2-3 EL Milch

## Zubereitung:

- 1) Erwärmt die Milch, bis sie lauwarm ist. Sie darf nicht zu heiß sein, da sie sonst die Hefe zerstört. Kontrolliert das, indem ihr einen Finger 30 Sekunden lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt die Temperatur auch für die Hefe.
- 2) In die Milch rührt ihr ein: Zucker, Hefe und das Ei.
- 3) In der Rührschüssel eurer Küchenmaschine vermischt ihr Mehl und Salz.
- 4) Gebt die Milch-Hefe-Mischung zusammen mit der weichen Butter zum Mehl dazu und verknetet einen weichen aber kompakten Teig.
- 5) Gebt diesen auf die Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt eine Kugel. Ich musste kein zusätzliches Mehl verwenden, da der Teig die ideale Konsistenz hatte und nicht anklebte. Verwendet also im Fall der Fälle nur so viel Mehl wie notwendig, damit er nicht anklebt.
- 6) Gebt ihn zurück in die befettete Rührschüssel, deckt ihn ab und stellt ihn an einen warmen Ort zum Gehen. Nach ca. 1 Stunde hat er meist sein Volumen verdoppelt.
- 7) Für die Füllung vermischt ihr alle trockenen Zutaten in einer Schüssel. Erhitzt die Milch und Butter, bis sie heiß sind und gießt sie über die trockenen Zutaten. Vermischt alles gut miteinander und lasst die Füllung stehen, während ihr den Teig bearbeitet. Dabei wird sie noch aufquellen und schön cremig und perfekt zum Verstreichen sein.
- 8) Legt ein Backblech mit Backpapier aus. Legt den gegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Knetet ihn kurz durch und rollt ihn mit einem Nudelholz auf ca. 3-4 mm Dicke aus. Mein Teig-Rechteck ist ca: 45 x 35 cm groß.
- 9) Tragt die Füllung gleichmäßig auf und verstreicht sie mit einer Palette. Rollt den Teig von der langen Seite aus straff auf. Ihr bekommt so eine Roulade, die ihr mithilfe eines Fadens in ca. 5 cm dicke Stücke schneidet.
- 10) Jedes Stück drückt ihr (wie im Video gezeigt) in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel ein. Deckt die Teigstücke wieder ab und lasst sie für weitere 15-20 min an einem warmen Ort gehen.
- 11) Vermischt Sahne und Eigelb miteinander und bestreicht damit die Teigstücke. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad O/U Hitze ca. 20 min lang, bis sie oben eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- 12) Lasst sie vollständig auskühlen und bestreicht sie mit der Glasur. Wartet ca. 30 min bis diese fest ist und ihr dürft genießen!



### Sastojci za tijesto:

500 g pšeničnog brašna  
(u AUT tip W480, u D tip 405)  
prstohvat soli  
250 ml toplog mlijeka  
60 g šećera  
20 g svježeg kvasca (=1/2 kocke)  
ili 7 g suhog kvasca (=1 pak.)  
1 jaje vel. M  
60 g omekšalog maslaca

### Za fil:

250 g mljevenih lješnjaka  
(alternativno oraha ili badema)  
50 g prezli  
2 kašike kakaa (=20 g)  
1 kašičica cimeta  
na vrh noža vanilije u prahu  
(alternativno vanilin šećera ili ekstrakta)  
80 g šećera  
200 ml mlijeka  
40 g maslaca

### Za premazivanje:

1 žumanjak  
2 kašike slatkog vrhnja

### Za glazuru:

120 g šećera u prahu  
2-3 kašike mlijeka

### Priprema:

- 1) Zagrijte mlijeko dok ne postane toplo. Ono ne smije biti vrelo a to možete prekontrolisati tako što ćete prst držati u mlijeku 30 sek. Ako vašem prstu nije vruće, nije ni kvascu.
- 2) U mlijeko umiješajte šećer, kvasac i jaje.
- 3) U posudu za miješanje sipajte brašno i so.
- 4) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite kompaktno tijesto.
- 5) Tijesto prebacite na radnu površinu i premijesite još malo. Meni nije bilo potrebno dodatno brašno niti pobrašnjavanje podloge jer je imalo idealnu teksturu i nije se lijepilo. U slučaju da vam zatreba, koristite samo onoliko koliko je zaista potrebno da se ne lijepi za radnu površinu.
- 6) Posudu pomastite, stavite tijesto unutra, dobro prekrijte pa stavite na toplo mjesto da nadolazi oko sat vremena ili dok se volumen ne udvostruči.
- 7) Za fil pomiješajte sve suhe sastojke u jednoj posudi. Mlijeko zagrijte dok ne postane vrelo a maslac otopite. Dodajte u suhe sastojke i promiješajte. Smjesa će biti rijetka ali dok izrađujete nadošlo tijesto, ona će zbog prezli još malo nabubriti pa će biti savršena za premazivanje.
- 8) Obložite pleh od rerne pek papirom a nadošlo tijesto istresite na lagano pobrašnjenu podlogu. Kratko premijesite, formirajte loptu pa razvaljajte na debljinu od 3-4 mm. Stvoriće se pravougaonik veličine ca.: 45 x 35 cm.
- 9) Nanesite fil i ravnomjerno raspodijelite po tijestu. Tijesto počevši od dugačke strane čvrsto zarolajte. Dobićete rolat, koji pomoću konca i komadića papira (pogledajte u videu) režete na komade od ca. 5 cm debljine.
- 10) Postavite dršku od kuhače na sredinu svakog komada i dobro pritisnite dok ne dobijete udubljenje u svakom komadu. Komade tijesta prekrijte krpom i stavite na toplo mjesto da nadolaze oko 15-20 min.
- 11) Pomiješajte vrhnje i žumanjak i premažite pužiće. Pecite ih u zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 20 min dok ne poprime zlatno-žutu boju.
- 12) Ostavite ih da se potpuno ohlade pa ih premažite glazurom. Sačekajte jedno 30 min da se glazura stegne i možete ih probati!

