

Nussgipfel von salida

Mengen für 40 Personen

| | |
|---------------------------|---|
| 1.2 kg Weissmehl | |
| 20 g Salz | |
| 160 g Zucker | |
| 240 g Butter | |
| 80 g Hefe | in Milch auflösen |
| 4.0 dl Milch | |
| 4.0 Stück Eier | alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, Teig um das Doppelte aufgehen lassen |
| 200 g Konfitüre | Teig in runde Stücke auswallen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen |
| 600 g Haselnüsse gemahlen | |
| 160 g Zucker | alles in Schüssel geben |
| 400 g Äpfel | fein dazu raffeln |
| 2.0 Stück Zitronen | Schale dazureiben; Saft auspressen und dazugießen |
| 3.2 dl Rahm | zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen |
| 200 g Puderzucker | |
| 2 dl Zitronensaft | |
| 2.8 dl Wasser | mischen, heisse Gipfels damit glasieren |