

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