

# Nussgipfel

von salida

Mengen für 53 Personen

1.59 kg Weissmehl	
26.5 g Salz	
212 g Zucker	
318 g Butter	
106 g Hefe	in Milch auflösen
5.3 dl Milch	
5.3 Stück Eier	alle Zutaten mischen, zu einem geschmeidigen Teig kneten, Teig um das Doppelte aufgehen lassen
265 g Konfitüre	Teig in runde Stücke auswallen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
795 g Haselnüsse gemahlen	
212 g Zucker	alles in Schüssel geben
530 g Äpfel	fein dazu raffeln
2.65 Stück Zitronen	Schale dazureiben; Saft auspressen und dazugießen
4.24 dl Rahm	zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen
265 g Puderzucker	
2.65 dl Zitronensaft	
3.71 dl Wasser	mischen, heisse Gipfels damit glasieren