



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Wickelkuchen mit gerösteten Nüssen und Schokolade

ZUTATEN:

Hefeteig:

450 g Mehl Typ 405
0,25 l lauwarme Milch
½ Hefewürfel
100 g Vanillezucker
60 g Butter
1 Prise Salz

Füllung:

250 g gehackte, geröstete gemischte Nüsse
120 g Butter
2 EL Kakao, stark entölt
120 g dunkle Schokolade
100 g Nougat
100 g Zucker
3 Eigelb

ZUBEREITUNG

Hefeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Kuhle machen und die zerbröselte Hefe mit etwas Zucker hineingeben. Dann mit einem Teil der lauwarmen Milch mit etwas Mehl einen Vorteig herstellen und mit Mehl bedecken. Ca. 20 - 25 Minuten gehen lassen. Mit der weichen Butter, der restlichen lauwarmen Milch, Zucker und dem Salz zu einem glatten Teig kneten.

An einem warmen Ort ca. 25-30 Minuten gehen lassen und zusammen kneten. Gerne kräftig kneten. Diesen Vorgang insgesamt zweimal wiederholen. Dann 20 Minuten ruhen lassen. Den geruhten Hefeteig fingerdick ausrollen.

Füllung:

Die Zutaten auf dem ausgerollten Teig verteilen und dann zu einer Rolle formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit dem Eigelb bestreichen und nochmal ca. 20 -25 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 170°C ca. 15-20 Minuten backen. Nach der Zeit gerne nochmal schauen, ob er fertig ist, da die Garzeiten von Ofen zu Ofen abweichen können.

Diesen Kuchen hat meine Oma oft gemacht, wenn es Blechkuchen gab. Den durften wir dann schon am Samstag essen. Eine schöne Kindheitserinnerung.