



Hollerpunsch und Nussstrudel

Für einen gemütlichen Herbstnachmittag

Anleitung

Zubereitung Hollerpunsch

Tee mit den Gewürzen vermengen, aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Mit Hollersirup nach Geschmack versetzen, abseihen und heiß servieren.

TIPP: Der Punsch kann zusätzlich mit Honig gesüßt bzw. kann ein Schuss Rum oder Rotwein dazugegeben werden.

Zubereitung Nussstrudel

Germ mit Zucker in lauwarmer Milch auflösen. So viel Mehl dazugeben, bis eine breiige Masse entstanden ist. Das Dampfl zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen. Mit einem Rollholz fingerdick ausrollen. Für die Fülle alle Zutaten miteinander vermischen, aufkochen und erkalten lassen. Teig mit der Fülle bestreichen, zusammenrollen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden in einer Springform aufschichten. Mit Ei bestreichen und im Backrohr bei 170 Grad ca. 45 Minuten backen.

Benötigte Zutaten

Hollerpunsch

250 ml fertiger Schwarztee

1 cm Zimtstange

2 Gewürznelken

1 Prise Ingwer gemahlen oder kandiert

Schuss Holunderblütensirup

Nussstrudeln - Teig

500 g Weizenmehl glatt

1 Würfel Germ

125 ml Milch (lauwarm)

60 g Feinkristallzucker

60 g **Premium Teebutter (lauwarm)**

2 Eigelb

Salz



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Nussstrudel - Fülle

150 g Walnüsse (gerieben)

2 EL Brösel

2 EL Honig

2 cl Rum

80 ml **Premium Alpenmilch**

1/2 TL Zimt

1 Ei verquirlt, zum Bestreichen