

Elfriede Schachinger präsentiert:

# Nussstrudel-Herz

*Ergibt 2 Strudel*

## Zutaten Germteig:

750g Mehl glatt od. universal  
2 Eier  
100g Zucker  
½ TL Salz  
40g Germ (1 Würfel)  
100g weiche Butter  
1 EL Rum  
etwas geriebene Zitronenschale  
120g Topfen  
ca. ¼ l lauwarme Milch  
100ml Obers

## Zutaten Fülle:

350g geriebene Nüsse  
6 EL Zucker  
2 EL Instantkakao (z.B. Benco)  
5 EL Orangensaft  
1/8 l Milch  
1 Messerspitze Zimt  
etwas geriebene Orangenschale  
Eiermilch zum Bestreichen

## Zubereitung

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig kneten und zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Für die Fülle alle Zutaten zusammen mischen. Wenn die Fülle zu weich ist, etwas Semmelbrösel untermischen. Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck von ca. 35 cm x 40 cm ausrollen.

Mit der Hälfte der Fülle bestreichen und eng zu einem Strudel einrollen.

Jeden Strudel der Länge nach aufschneiden und die zwei Teigstränge zu einer Kordel drehen. Die beiden Strudel zu einem großen Herz formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und mit Eiermilch bestreichen.

Zugedeckt noch etwa 15 Minuten gehen lassen.

Im Backrohr bei 170°C (Ober,- Unterhitze) ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben in der Mitte garnieren.

*Gutes Gelingen!*