



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

2. Dezember



Weiter geht es mit Csilla Bayer Kreisvorstandsmitglied der Landfrauengruppe Neuburg-Schrobenhausen – sie stellt ihr Zserbo vor

Zutaten

600 g Mehl
300 g Butter
100 g Zucker
Prise Salz
30 g Hefe
150 ml Milch
1 Ei und 2 Eigelbe
3 Esslöffel Sauerrahm
Schale von einer Zitrone

Füllung
1 Glas Pfirsichmarmelade
300 g gemahlene Nüsse
300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Glasur
200 g Puderzucker
4 Esslöffel Kakao
50 g Butter
2 Esslöffel warme Milch

Zubereitung

Für die Nussfüllung Nüsse, Zucker und Vanillezucker vermischen und bereitstellen. Milch, Hefe mit einem kleinen Löffel Zucker verrühren und gehen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Eier, Butter und die gegangene Hefe, zu einem Teig verarbeiten und in vier Teile teilen. Alle vier Teile nacheinander zu einem Rechteck auswalken. Erste Teigplatte mit Marmelade bestreichen und ein Drittel der Nussmischung darüberstreuen. Zweite Teigplatte darauflegen und wieder mit Marmelade bestreichen und mit dem nächsten Drittel der Nussmischung bestreuen. Dritte Teigplatte darauflegen mit Marmelade bestreichen und die restliche Nussmischung darüber streuen. Vierte Teigplatte darauflegen. Mit einer Gabel öfters einstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 160°C auf Heißluft 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zucker, Kakao, Milch und Butter vermischen und zu einer glatten Creme rühren, kurz aufkochen und auf dem ausgekühlten Kuchen gleichmäßig verteilen. Am nächsten Tag kleine Würfel schneiden.



Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Kreisvorstandsmitglied Csilla Bayer