

## Gangene Zuckerkichl

### Zutaten:

| <u>Teig:</u> |                       | <u>Füllung:</u> |                                   |
|--------------|-----------------------|-----------------|-----------------------------------|
| 500g         | Mehl                  | 250g            | gemahlene Walnüsse                |
| 250g         | Margarine             | 250g            | Zucker                            |
| 2            | Eigelb                |                 |                                   |
| 1            | Eiweiß                |                 |                                   |
| ¾ Pack       | Hefe                  |                 |                                   |
| etwas        | Milch (für die Hefe)  |                 | Marmelade nach Bedarf / Geschmack |
| 4 TL         | Zucker (für die Hefe) |                 |                                   |



### Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe dazu bröckeln und 4 TL Zucker darüber streuen. Mit etwas warmer Milch einen Vorteig machen. Sobald der Teig gegangen ist, kommen 2 Eigelb und 1 Eiweiß dazu.



Margarine zergehen lassen und dazu geben.  
Nun den Teig durchkneten, bis er schön glatt ist. Den Teig gehen lassen.



Danach den Teig in 3 gleich große Teile schneiden und nochmals gehen lassen.



Unterdessen die Füllung vorbereiten.  
Dazu den Zucker und die Walnüsse gut durchmischen.





Den ersten Teil vom Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.



Dann den Teig mit Marmelade (nicht zu sparsam) einstreichen.



Die Hälfte der Zucker-Walnuss-Mischung darauf verteilen.



Den 2. Teil vom Teig auf dem Nudelbrett ausrollen...





... und darüber legen.



Jetzt den Teig wieder mit Marmelade einstreichen und den 2. Teil der Zucker-Walnuss-Mischung darauf verteilen.



Den letzten Teil vom Teig auf dem Nudelbrett ausrollen und als Deckel darauf legen.



Nun das Ganze im Heissluftofen bei 160°C, mittlere Schiene, 30 Minuten lang backen. Wenn der Kuchen gebacken und erkaltet ist, das Backpapier entfernen,



und mit einem Schokoladenguß überstreichen.



Wenn der Schokoladenguß kalt ist, in quadratische Stücke (ca. 5x5 cm) schneiden.





Anmerkungen:

Wichtig ist die richtige Menge der Marmelade zu finden!

Zu viel -> Die Füllung wird zu flüssig und drückt sich beim Schneiden heraus.

Zu wenig -> Die Füllung ist trocken und der Zucker verbindet sich nicht ausreichend mit der Marmelade und den Walnüssen - die Füllung "knirscht" beim Beißen.

Gute Marmeladensorten für dieses Rezept sind:

Aprikosen, Erdbeere, Mirabellen – allgemein alle hellen Sorten.

(helle Sorten heben sich farblich besser vom Teig ab)

Nicht besonders geeignet ist Himbeere (wegen den kleinen Körnchen)

Guten Appetit