

# **Mani`s Honig Nuss Strudel**

## **Das braucht man**

**400 gr Dinkelmehl - 1 Würfel Hefe - ½ TI Salz  
40 gr Butter – ca. 200 ml Milch - 50 gr flüssigen  
Honig - geriebene Schale einer ½ Bio-Zitrone**

### **Füllung**

**300 gr fein gehackte Walnüsse - 150 gr flüssigen  
Honig - 1TI Zimt - 100 ml Sahne**

## **so geht`s**

**Aus Mehl, Salz, Hefe, Butter, Milch, Zitrone und  
Honig einen mittelfesten Hefeteig herstellen. Bis  
auf doppelte Größe gehen lassen.**

**Für die Füllung die Sahne mit dem flüssigen Honig  
und Zimt verrühren. Gehackte Nüsse unterheben.**

**Teig teilen und ausrollen. Nussfüllung darauf  
verteilen, und zu einer Roulade einrollen.**

**Auf ein Backblech legen, und bei 160 Grad 35 – 40  
min. Backen.**