

Nussrolle aus Quark-Öl-Teig

Die saftige Nussfüllung verleiht diesem Kuchen ein besonderes Aroma! Gelingt im Nu!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Kastenform mit 30cm Länge

Für den Quark-Öl-Teig:

250g Quark 20% Fett (ggf. laktosefrei) ODER 225g Seidentofu

6 EL Öl

1 Prise Salz

80g Zucker

2 Eier

1 P. Backpulver

1 TL Xanthan

300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Vanille

NUR NACH BEDARF: bis 8 EL Milch (ggf. laktosefrei)

Für die Füllung:

160g gemahlene Nüsse oder Mandeln

60g Zucker

2 P. Vanillezucker

8 EL Sahne (ggf. laktosefrei)

1 EL glutenfreie Semmelbrösel (ggf. laktosefrei)

2 EL Aprikosenkonfitüre

1/4 TL Zimt

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Eine Kastenform einfetten oder den Boden der Kastenform mit Backpapier auslegen und an den Seiten einfetten.

2. Alle Zutaten für die Füllung zu einer homogenen Masse verrühren.

3. Für den Teig Quark, Öl, Salz, Zucker und Eier glattrühren. Anschließend das gesiebte Mehl, Xanthan und Backpulver zufügen und einige Minuten gut durchkneten. Je nach Beschaffenheit des Teiges bis zu 8 EL Milch zugeben und einkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Anschließend zu einem Rechteck von etwa 30 x 40 cm ausrollen.

5. Den Teig gleichmäßig mit der Nussfüllung bestreichen, dann von der Breitseite her aufrollen und in die Kastenform einlegen.

6. Eigelb und Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die Teigrolle etwa 0,5cm tief im Zick-Zack-Muster einschneiden.



7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, da der Kuchen sehr weich ist und sonst zerbricht, dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Tipp: Die ausgekühlte Nussrolle mit einer Zuckerglasur bestreichen. Hierzu 150g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und 2 EL Wasser verrühren und den Kuchen damit bepinseln.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 225g Seidentofu verwenden. Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz auf Soja-, Reis-,

Hirse-, Nuss- oder Mandelbasis ersetzen. Für die Füllung anstatt Sahne, veganen Sahneersatz auf Mandel-, Soja- oder Reisbasis verwenden. Zum Bestreichen einen pflanzlichen Milchersatz verwenden.

