

# Italienische Rezepte

## Hefekuchen mit Nussfüllung

Gattung: Backen, Italien, Kuchen, Nuss

---

		Teig	
500 g	Mehl	3	Eier
30 g	Hefe	100 g	Butter
125 ml	Milch	1	Zitrone
130 g	Zucker		-abgeriebene Schale
		Füllung	
70 g	Sultaninen	60 g	Pinienkerne
4	Essl. Grappa	1	Zitrone
125 g	Walnusskerne	1	Orange
125 g	Mandeln	30 g	Semmelbrösel
30 g	Zitronat	2	Essl. Butter
30 g	Orangeat	1	Ei
		Außerdem	
1	Ei		- zum Bepinseln

---

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, dort hinein die in der lauwarmen Milch gelöste Hefe geben. Mit etwas Zucker und Mehl vom Rand zu einem Brei rühren. Diesen Vorteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die übrigen Zutaten beifügen und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 60 Minuten gehen lassen. Inzwischen für die Füllung die Sultaninen im Schnaps einweichen. Nüsse und Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und abschrecken; Die Mandelhaut abschnipsen, die von den Walnüssen zwischen zwei Tüchern abreiben. Beide Nusssorten im Mixer nicht zu fein hacken, dabei Zitronat und Orangeat zufügen. In eine Rührschüssel geben, Pinienkerne, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, sowie die in Butter gerösteten Semmelbrösel und das Eigelb einarbeiten. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Den Teig 2cm dick ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen, rundum jedoch einen Rand frei lassen. Die Teigfläche von der Breitseite her aufrollen. Diese Rolle schließlich wie eine Schnecke zusammendrehen und in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform setzen. Die Oberfläche mit dem verquirlten Ei einpinseln. Die Gubana bei 190 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten backen. Die Gubana kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.