



BAUMSTRIEZEL MIT *Nutella Eis*

👤 5 Portionen à 2 Stück ⌚ 40 min

ZUTATEN

5 PORTIONEN À 2 STÜCK

FÜR DEN BAUMSTRIEZEL TEIG:

- 400 g Hefeteig aus dem Kühlregal
- 4 EL Zucker
- 1 TL Zimtpulver

TOPPING:

- 1 Packung nutella Eis

UTENSILIEN:

Messer, Schneidebrett,
Nudelholz, Alufolie,
Backblech, Backpapier

ZUBEREITUNG:

- 1 Rolle den Hefeteig aus und schneide ihn in etwa 1–2 cm breite Streifen. Umwickle ein Nudelholz mit Alufolie. Nimm einen Teigstreifen und wickle ihn spiralförmig um das mit Alufolie bedeckte Nudelholz, beginnend an einem Ende. Achte darauf, dass sich die Teigschichten leicht überlappen, damit keine Lücken entstehen.
- 2 Heize den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vor. Verteile Zucker und Zimtpulver gleichmäßig auf einer flachen Arbeitsfläche. Rolle das mit Teig umwickelte Nudelholz vorsichtig über die Zucker-Zimt-Mischung, bis der Teig vollständig und gleichmäßig bedeckt ist. Lege das Nudelholz mit dem Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Backe den Baumstriezel für etwa 15–20 Minuten, bis er goldbraun und knusprig ist.
- 3 Den Baumstriezel aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend in zehn Stücke schneiden. Zwei Stück lauwarmen Baumstriezel auf einen Teller geben und mit einer mittelgroßen Kugel nutella Eis servieren.

TIPP: Wenn Du den Baumstriezel aus dem Ofen nimmst, nehme zur gleichen Zeit auch das nutella Eis aus dem Gefrierfach. 10 Minuten angetaut, schmeckt das nutella Eis besonders cremig.

GUTEN APPETIT!