

# 100 Jahre Niederösterreich

## „Hannimoons“

### Zutaten - für 4 Personen:

#### Für den kalten Germteig:

- 400g Mehl
- 30g Germ
- 2 EL Zucker
- 125ml Milch (kalt)
- 3 Dotter
- 250g Butter (flüssig)
- 1 Prise Salz

#### Für die Fülle:

- 3 Eiklar
- 300g geriebene Nüsse
- 150g Zucker
- 100g Powidl

#### Für die Glasur/Deko:

- 300g Staubzucker mit 2-3 EL Wasser
- 1 cl Zitronensaft
- gelbe bzw. blaue Lebensmittelfarbe

#### Zubereitungszeit:

- Teig: ca. 10 Minuten, Fülle: ca. 10 Minuten, Hannimoons und Glasur: ca. 20 Minuten
- Gesamt: ca. 40 Minuten
- bei 180°C ca. 20 Minuten backen

Die Zutaten für den Teig verarbeitet man mit einem Rührgerät mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig. Sollte dieser zu weich sein, arbeitet man noch etwas Mehl ein. Den Teig braucht man nicht gehen lassen, es ist ein kalter Germteig, das Warmmachen der Milch ist deshalb nicht notwendig. Anschließend rollt man den Teig auf einem Strudeltuch ca. 4 mm dick aus.

Nun schlägt man das Eiklar auf und mischt den Zucker dazu. Im Anschluss hebt man vorsichtig das Powidl-Marmelade und die geriebenen Nüsse darunter. Jetzt rollt man mit dem Strudeltuch den Teig von einer Seite ein, damit eine gleichmäßige Rolle entsteht. Von dieser Rolle sticht man mit einem Trinkglas Halbmonde aus und legt diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Halbmonde bäckt man bei 180°C im vorgeheizten Rohr ca. 20 Minuten goldbraun. Vor dem Servieren überzieht man mit den zwei verschiedenen Zuckerglasuren die Oberseite der Halbmonde mit zwei Dressiersäcken halb gelb und halb blau.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

