Armenische Nazook

Nazook (oder Gata) sind mit Walnuss gefüllte Gebäckröllchen aus Armenien. Sehr zu empfehlen!

36 Stück

Zubereitungszeit: 45 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 g Trockenhefe
- 110 g saure Sahne (Raumtemperatur)
- 230g -250 g gesiebtes Mehl (hier Weizenmehl Type 405) / 200 g im Original-Rezept
- ¼ TL Salz
- 110 g kalte Butter

1 Ei (Gr. M)
½ EL Pflanzenöl
½ TL Zitronensaft

Zum Bestreichen des Teigs

1½ EL geschmolzene Butter

Für die Füllung

120 g gesiebtes Mehl
100 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt
½ -1 TL Kardamom (1 TL im Original-Rezept)
50 g Walnüsse, fein gehackt
110 g geschmolzene Butter

Für die Glasur

1 Eigelb
1 TL Joghurt oder Saure Sahne
1 EL kaltes Wasser zum Verdünnen der Glasur (nur bei Bedarf!)

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe in der sauren Sahne verrühren und 10 Minuten ruhen lassen.
2. 230 g Mehl, Salz und Butter mit den Händen in einer Rührschussel zu einer krümeligen Masse verarbeiten.
3. Pflanzenöl, Zitronensaft und die saure Sahne dazugeben und gut vermischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebrig ist. Evtl. noch 20 g Mehl hinzufügen. Den

Teig zu einer Kugel formen, in eine leicht geölte Schüssel geben, mit einem scharfen Messer mittig ein Kreuz einschneiden und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken.

4. Den Teig mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Für die Füllung Mehl, Vanilleextrakt, Kardamom, gemahlene Walnüsse und die geschmolzene Butter gründlich zu einer krümeligen Masse vermengen.
6. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Ein Backblech mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
8. Zum Bestreichen des Teiges 1 ½ EL Butter schmelzen und griffbereit zur Seite stellen.
9. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in vier gleiche Stücke teilen und die restlichen drei Stücke bis zur weiteren Verarbeitung zurück in den Kühlschrank stellen. Der Teig lässt sich kühl bedeutend besser verarbeiten.
10. Jeden Teigling zu einem Rechteck (25 cm x 15 cm) ausrollen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
11. ¼ der Füllung auf jedem Rechteck verteilen, dabei einen 1 cm Rand lassen. Die Füllung mit einem Stück Backpapier bedecken und leicht mit einem Nudelholz darüber rollen. So haftet die Füllung besser am Teig.
12. Nun habt ihr zwei Möglichkeiten wie ihr weiter vorgeht. Im Original-Rezept werden die Ränder 1 cm über die Füllung gefaltet und der Teig von der langen Seite her aufgerollt. Die Rolle wird mit den Handflächen vorsichtig leicht flachgedrückt und mit einem Wellenschneider in 9 Stücke geschnitten.
13. Alternative: Da ich keinen Wellenschneider, sondern nur ein gewelltes Teigrädchen habe, habe ich den Teig vor dem Aufrollen mit dem Teigrädchen in 9 Streifen geschnitten und diese dann anschließend aufgerollt und leicht flachgedrückt.
14. Anschließend die kleinen Teigstücke (Nazook) nebeneinander auf das Backblech setzen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
15. Für die Glasur das Eigelb mit dem Joghurt verrühren und Nazook großzügig damit bestreichen.
16. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Bei mir haben alle Nazook auf ein Backblech gepasst.
17. 30-35 Minuten backen, bis das Gebäck eine goldbraune Farbe angenommen hat.