

Haselnusskranz

ZUTATEN

Für den Teig:

620 g Weizenmehl 700
250 g lauwarme Milch
2 Eier
70 g Zucker
1 Würfel Germ
7 g Salz
100 g zimmerwarme Butter

Für die Fülle:

125 ml Milch
2 EL Zucker
200 g geriebene Haselnüsse



ZUBEREITUNG

Die lauwarme Milch, Eier, Zucker und Germ in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Danach Mehl und Salz dazugeben. Am Schluss noch Butter hinzufügen. Jetzt alles zu einem Germteig verkneten und anschließend ca. 20 – 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen, dann die geriebenen Haselnüsse dazumischen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Nussfüllung darauf verteilen und das Ganze von der langen Seite her aufrollen.

Die Rolle längs halbieren, dabei an einem Ende nicht durchschneiden. Die zwei Teile miteinander verschlingen, dabei darauf achten, dass die Schnittflächen mit der Füllung immer nach oben sichtbar sind.

Die beiden Enden zusammendrücken und einen Kranz formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180°C (Ober- Unterhitze) backen, bis der Kranz goldbraun ist.

Den lauwarmen Kranz nach Belieben mit Zuckerguss (ca. 3 EL Staubzucker mit so viel heißem Wasser verrühren, dass eine cremige, zähflüssige Masse entsteht) oder Marillenmarmelade (100 g Marillenmarmelade mit 2 EL Wasser erhitzen) glasieren.