

Nusskranz

Teig:

500 g Mehl (Typ 550)
1,5 Eier
70 g Butter
180 ml Milch
50 g Hefe
70 g selbstgemachten Vanillezucker
½ TL Salz

Für die Füllung:

250 g gemahlene Haselnüsse
150 ml Milch
100 g Zucker
40 g selbstgemachten Vanillezucker
30 g Butter

Zum Bestreichen

0,5 Ei
etwas Milch

Zum Verzieren:

etwas Puderzucker oder Puderzuckerglasur

So geht's

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die Butter schmelzen und zugeben. Die 1,5 Eier, sowie den Zucker, die Milch und die Hefe zugeben. Gut verkneten. Das Salz zugeben und für ca. 10 Min. weiterkneten. In einer bemehlten Schüssel zugedeckt min. 1 Std. gehen lassen.

Für die Füllung die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne anrösten, immer wieder „wenden“ Das dauert ein paar Minuten. Umfüllen und etwas abkühlen lassen.

Die Milch, den Zucker zusammen mit dem Zimt und der Butter in einem Topf erhitzen. Die Nüsse zugeben und bei mittlere Hitze und unter rühren weiter für ca. 2-3 Minuten erhitzen.

Den Hefeteig nochmal kurz per Hand kneten und auf eine bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Nussmischung gleichmäßig drauf verteilen.

Den Teig der Länge nach straff aufrollen. Diese Rolle nun ab der Mitte längs durchschneiden. Die beiden Stränge miteinander verwinden. Mit der andere Hälfte gleich verfahren. Die Enden zusammen nehmen und den runden Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das halbe Ei mit etwas Milch verquirlen und das Gebäck damit bestreichen. Nochmal 20 Min. gehen lassen.

Backzeit: ca. 30 Min 175°C Umluft (185°C Ober- und Unterhitze)

Unbedingt die Backfarbe kontrollieren und abkühlen lassen. Mit etwas Puderzucker bestäuben oder mit Puderzuckerglasur bestreichen.

