



Nusskranz

Zutaten für den Teig:

125 g Butter
100 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Ei
2 EL Milch
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

200 g Haselnüsse
100 g Zucker
5 Tropfen Bittermandelaroma (optional)
1 Eiweiß (Eigelb aufheben!)
5 EL Wasser

Zum Bestreichen: Eigelb und 1 EL Milch

Teig herstellen: *Butter, Zucker* und *Vanillezucker* schaumig rühren. Im Anschluss das *Ei* und die **2 EL Milch** hinzugeben und weiterhin rühren. Zum Schluss das *Backpulver* und das *Mehl* langsam dazugeben. Währenddessen entweder einen Knethaken nutzen oder mit den Händen kneten (Das Rührgerät schafft es nicht mehr, den festen Teig zu mischen). Den Teig **30 Minuten** in den Kühlschrank stellen.

Füllung herstellen: Nach 30 Minuten ein *Ei* trennen. Davon nur das *Eiweiß* verwenden und das Eigelb kurz zur Seite stellen. *Haselnüsse, Zucker, Bittermandeln, 5 EL Wasser* und das *Eiweiß* mischen.

Kranz herstellen: Nun den Teig aus dem Kühlschrank holen und zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung auf den Teig geben (Ränder etwas aussparen) und an der langen Kante aufrollen. Nun zu einem Kranz legen und in regelmäßigen Abständen einschneiden (siehe Bild). Im Anschluss das *Eigelb* und **1 EL Milch** verrühren und den Kranz damit bestreichen.

Backen: Den Kranz auf ein Backpapier geben und bei **180°C** für **30-35 Minuten** backen.

