

## Nuss- oder Mandelkranz

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Für das Backblech:

etwas Fett  
Backpapier

### Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Speisequark (Magerstufe)  
75 ml Milch  
75 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



### Füllung:

200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen oder  
abgezogene gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus  
Rö.)  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Ei (Größe M)  
3 EL Wasser

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Milch

**1. Vorbereiten:** Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, diese zu einem Rechteck von etwa 45 x 35 cm ausrollen.

**3. Füllung:** Haselnüsse oder Mandeln, Zucker, Aroma, Eiweiß, Ei und Wasser in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Füllung auf dem Teigrechteck verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Das Teigrechteck von der längeren Seite her aufrollen und als Kranz auf das Backblech legen. Die Enden etwas ineinander stecken und festdrücken.

**4.** Eigelb mit Milch verschlagen und den Kranz damit bestreichen. Den Teigkranz etwa 1/2 cm tief sternförmig einschneiden und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Den Kranz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 12 g, Kh: 21 g, kJ: 872, kcal: 209