

Nusskranz

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
2 EL Milch
125 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

200 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Zucker
5 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma (aus
Rö.)
1 Eiweiß (Größe M)
4 EL Wasser

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 TL Milch

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei, Milch und Butter oder Margarine zufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 45 cm) ausrollen.

3. Füllung: Alle Zutaten gut verrühren, auf das Rechteck streichen (1 cm am Rand frei lassen) und von der längeren Seite her aufrollen. Rolle als Kranz auf das Backblech legen und die Enden dicht aneinander legen. Oberseite mit verquirlter Eigelbmilch bestreichen und in gleichmäßigen Abständen 1/2 cm tief zickzackförmig einschneiden. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kranz mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 13 g, Kh: 22 g, kJ: 906, kcal: 218