





# Nusskranz

Ein Gebäck für besondere Anlässe mit einer Nussfüllung.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

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 gemahlene, geröstete Haselnüsse  
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

## Wie backe ich einen leckeren Nusskranz?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Mürbeteig zubereiten:

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 zubereiten:**

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 aneinanderlegen. Oberseite mit verquirter 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.