

Mamas Haselnuss-Kranz

Für 4 Personen

300 g Mehl	200 g Zucker	200 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Backpulver	2 Eier
125 g Butter, kalt	3 EL Milch	5 ml Bittermandelaroma

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig das Mehl, das Backpulver, den Vanillezucker, 100 Gramm Zucker, ein Ei, etwa zwei Esslöffel Milch und die kalte Butter mit den Händen vermengen, bis ein Knetteig entsteht. Anschließend den Teig zu einem circa 60 mal 20 Zentimeter großen Rechteck ausrollen. Das verbliebene Ei aufschlagen und trennen. Für die Füllung die gemahlene Haselnüsse, den restlichen Zucker, das Eiweiß, fünf Esslöffel lauwarmes Wasser und ein paar Tropfen Bittermandelaroma zu einer geschmeidigen Masse rühren. Anschließend die Masse auf dem Teig verstreichen. Nun den Teig aufrollen und als Kranz auf ein Backblech mit Backpapier legen. Anschließend das Eigelb mit der restlichen Milch vermengen und den Kranz damit bestreichen. Diesen nun in gleichmäßigen Abständen einen halben Zentimeter tief einschneiden und für etwa 35 Minuten in den Ofen geben. Nach der Backzeit den Haselnusskranz kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mamas Haselnusskranz auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Maria Profitlich am 19. Dezember 2010