

---

## HASELNUSSKRANZ

---

### **Teig:**

300g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
100g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Ei  
2 EL Milch  
125g Margarine

zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

### **Füllung:**

200g gem. Haselnüsse  
100g Zucker  
5 Tr. Bittermandelöl  
½ Eigelb  
1 Eiweiß  
3-4 EL Wasser

verrühren, auf den Teig streichen. Den Teig von der längeren Seite her aurollen und als Kranz auf ein Backblech legen.

### **Zum Bestreichen:**

½ Eigelb  
1 EL Milch

verquirlen, damit den Kranz bestreichen. Den Kuchen in regelmäßigen Abständen ca. ½ cm tief einschneiden.

Bei 175-200°C etwa 45 Minuten backen.

