



Haselnuss-Marzipan-Kranz

Teig:

- 375 g Mehl (Universal)
- 60 g Staubzucker
- 1 Ei
- 1/2 Würfel Germ (Hefe) 21 g
- 50 g Butter
- 185 ml Milch
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Ei zum bestreichen

Fülle:

- 250 g fein gehackte und geröstete Haselnüsse
- 40 g Honig
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- Zimt nach Belieben
- Brösel (oder geriebene Biskotten bei Bedarf)
- 50 g Rosinen (wenn gewünscht)
- 1 Stamerl Rum
- 200 g Marzipan (gerieben)

Zubereitung:

Die Milch abmessen, die Butter dazugeben und kurz erwärmen. Die Germ (Hefe) in eine Schüssel bröseln, 2 EL vom Staubzucker dazugeben, 1/3 der Milch (ist nicht so genau) und durch rühren die Germ auflösen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knethacken der Küchenmaschine oder des Mixers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen für die Fülle die Milch aufkochen vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten einrühren. Bei Bedarf entweder noch etwas Milch dazugeben, oder wenn alles zu flüssig ist, Brösel oder geriebene Biskotten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, länglich ausrollen, mit der Fülle bestreichen. Marzipan darüber reiben, einrollen und in die gefettete Form legen. Bei 170°C Ober und Unterhitze goldgelb backen. (Ca. 30 Minuten) Kurz in der Form auskühlen lassen, stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Natürlich kann man das Ganze auch ohne Form machen, einfach auf ein Backpapier legen und ab in den Ofen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at