



## Nußkranz

---

Aufgerollter Mürbeteig-Kuchen mit Nußfüllung.

### Zutaten:

---

Für den Teig:

250g Mehl

1 1/2 gestrichene Teelöffel Backpulver

100g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Ei

1 Eßlöffel Wasser

125g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

200g gemahlene Haselnüsse

100g Zucker

2 Eßlöffel brauner Rum

5 Eßlöffel Wasser

1 Eigelb

### Zubereitung

---

Mehl mit Backpulver mischen und auf ein Backbrett oder in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Wasser hineingeben. Butter in Flocken auf dem Mehland verteilen. Ei verrühren, anschließend alles mit der Hand zu einem gleichmäßigem Teig verkneten.

Den Teig für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Gemahlene Nüsse mit Rum, Zucker und Wasser zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Den Mürbeteig auf einem sauberen Leinen-Geschirrtuch oder auf Butterbrotpapier zu einem Rechteck von 30x40cm ausrollen, mit der Haselnußmasse bestreichen und (ohne Geschirrtuch oder Papier) aufrollen.

Die Rolle als Ring auf ein gefettetes Backblech legen und die offenen Enden des Kranzes zusammenfügen. Oberseite mit einem Zickzackmuster ca. 0,5cm tief einschneiden. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 50 bis 60 Minuten backen.