



## Oma´s Nusskranz

---

Leckere Marzipan - Nusskranz für eine Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm):

### Zutaten:

---

300g Weizenmehl, 6 g (2 gestr. TL) Backpulver Backin, 100g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 2 EL Milch oder Wasser, 125g Butter oder Margarine

Füllung : 200g Haselnusskerne, 100g Zucker, 4 ? 5 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Eiweiß, 4 ? 5 EL Wasser, 200g Marzipan - Rohmasse

Zum Bestreichen : 1 Eigelb, 1 EL Milch

### Zubereitung

---

Mehl und Backin werden gemischt, und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillezucker und Milch ( Ei und Milch) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in stücke geschnittene kalte Butter, bedeckt es mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte her alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeit lang kalt. Der Teig wird zu einem Rechteck in der Größe von etwas 35 x 45 ausgerollt.

Für die Füllung verrührt man die gemahlene Haselnusskerne, den Zucker, das Backöl und das Eiweiß mit soviel Wasser, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Sie wird mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, auf den ausgerollten Teig gestrichen. Die Marzipan ? Rohmasse wird ausgerollt, in streifen geschnitten und nachdem die Füllung auf den Teig verteilt wurde die Marzipanstreifen darüber verteilen und das ganze dann aufrollen und in eine Kranzform legen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und vom Außenrand her in gleichmäßigen Abständen ca. ½ cm tief einschneiden.

Backzeit : 30 ? 35 min. bei guter Mittelhitze.