

## Hefe - Nusskranz

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Hefeteig

Zutaten für: 1 Keine Angabe

### *TEIG*

---

300	Gramm	Mehl
75	Gramm	Mondamin
20	Gramm	Hefe
		Gut 1/8 l Milch
60	Gramm	Zucker
60	Gramm	Fett
1	Schuss	Salz
		Abgeriebene Schale einer Zitrone

### *FÜLLUNG*

---

2	Essl.	Wasser
100	Gramm	Puderzucker
125	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
30	Gramm	Feingeschnittene Haselnüsse zum Bestreuen

### *GUSS*

---

200	Gramm	Puderzucker
3-4	Essl.	Rum oder Wasser

### Anleitung:

Aus den ersten Zutaten einen gut knetbaren Hefeteig herstellen und 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, die Nüsse dazugeben und evtl. 1 Ei unterrühren, damit die Nußmasse geschmeidiger wird. Diese Füllung auf den Teig streichen, von der Längsseite her aufrollen und als Kranz auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Mit feingeschnittenen Haselnüssen bestreut nochmals gehen lassen. Bei Mittelhitze hellbraun backen und mit Zuckerguß überziehen.