Nusskranz

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 7 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	170 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Butter	125 g
Eier	2 St.
Haselnusskerne, ganz	150 g
Mandeln, gemahlen	150 g
Schmand	200 g
Whisky	20 ml
Puderzucker	75 g
Wasser	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker in der zimmerwarmen Milch auflösen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.

2. Inzwischen in einer Schüssel 140 g Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

3. Haselnüsse grob hacken. In einer Schüssel Mandeln, 2 EL Zucker, Schmand und Whisky verrühren und kühl stellen.

4. Teig halbieren und jeweils auf wenig Mehl zu zwei Rechtecken (à ca. 40 x 20 cm) ausrollen. Jeweils mit der Hälfte vom Mandelschmand bestreichen, dabei an einer Längsseite 3 cm Teig frei lassen. Mit gehackten Nüssen bis auf 1–2 EL bestreuen. Teig von der anderen Längsseite her aufrollen und Rand gut andrücken. Rollen in eine gefettete Springform mit Kranzeinsatz (28 cm Ø) legen, dabei zwei- bis dreimal in sich verdrehen. Enden gut zusammendrücken.

5. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Nusskranz nochmals ca. 10 Min. gehen lassen. Dann im Backofen ca. 30–35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und aus der Form stürzen.

6. In einer Schüssel Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Nusskranz mit dem Guss besprenkeln und mit übrigen gehackten Nüssen bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	892 kcal
Kohlenhydrate	111 g
Eiweiß	19 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	45 g