

Nuss-Schneckenkranz

Teig:

250 g Milch
1 Würfel Hefe
120 g Zucker
625 g Weizenmehl 550
1 Ei
100 g Butter, zimmerwarm
1 Prise Salz

Füllung:

150 g Milch
50 g Zucker
200 g Haselnüsse, gerieben
3 Tropfen Rumaroma
3 Tropfen Bittermandelaroma

Zum Bestreichen:

1 Ei
Hagelzucker



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)
Restliche Teigzutaten einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in die 2 Liter Nixe geben und abgedeckt **ca. 30 min.** gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Milch mit dem Zucker unter Rühren aufkochen lassen.
(im TM: **3 min./90 Grad/Stufe 2**)
Nüsse und Aroma zugeben und einrühren, danach abkühlen lassen.
(im TM: **15 sek./Stufe 3**)

Teig auf der Teigunterlage mit dem Teigroller auf die Größe der Teigunterlage ausrollen. Nussfüllung mit dem kleinen Streicher darauf verteilen und von der langen Seite her aufrollen.

Rund auf den gefetteten kleinen Pizzazauberer legen und Enden andrücken. Mit einer Schere außen Schnitte einschneiden und die Stücke etwas umlegen.

Ei in einer kleinen Elfe verquirlen und den Kranz damit einpinseln, mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf unterster Schiene **ca. 30 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.