

# Haselnusshefekranz

## Süsser Hefeteig:

300 g	Mehl
½ KL	Salz
60 g	Zucker
70 g	Margarine oder Kokosfett
½ Würfel	Hefe (21g)
120 g	Sojamilch
¼	Zitrone (Schale und Saft)

1. Alle Zutaten mischen, mit der Maschine oder dem Mixer zu einem geschmeidigen und glatten Teig kneten.
2. Zudecken und an der Wärme (zB. in der Nähe der Heizung) ca. eine Stunde aufgehen lassen.
3. Teig ca. 2mm dick auswallen möglichst rechteckig.

## Füllung:

300 g	gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
170 g	Zucker
1 Prise	Zimt
¾	Zitrone (Schale und Saft)
30 g	Marzipanrohmasse
80 g	Wasser

1. Gemahlene Haselnüsse auf einem Blech bei 200 Grad ca. 10 Minuten rösten. Sie sollen schön braun werden, damit das Aroma der Nüsse richtig zur Geltung kommt. Während dem backen, Nüsse immer wieder durchmischen.
2. Alle Zutaten mischen.
3. Füllung auf den ausgewallten Teig streichen und satt aufrollen.
4. Eine Scheibe 1 cm dick abschneiden.
5. Die restliche Stange längs halbieren, oben nicht ganz durchschneiden.
6. Die beiden Rollen mit der gefüllten Seite nach oben ineinanderdrehen.
7. Dann zu einem Kranz zusammenfügen.
8. Damit man diesen Punkt nicht sieht, die vorher abgeschnittene Scheibe auflegen.
9. In den kalten Ofen schieben.
10. Bei 220 Grad ca. 30 Minuten backen.
11. Der Kranz sollte eine schöne bräunliche Farbe bekommen, den Boden kontrollieren.

## Glasur:

	Aprikosenkonfitüre (erhitzen und durch ein Sieb gestrichen)
100 g	Puderzucker
10 g	Wasser

1. Den Kranz noch heiss mit der Aprikosenkonfitüre und danach mit der Puderzuckerglasur anstreichen.

**Profitipp:** Mit diesem Rezept können natürlich auch Haselnussschnecken gebacken werden. Dafür die aufgerollte Stange in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Einzeln oder zusammen gelegt als Rosenkranz backen.



## Gefüllter Hase: (ergibt zwei Hasen)

1. Bis und mit Schritt 3. wie oben
2. Zwei Scheiben 2 cm dick abschneiden.
3. Stange längs halbieren, ganz durchschneiden.
4. Pro Rolle ein Stück ca. 6 cm abschneiden und ein 1 cm abschneiden.
5. Restliche Rolle oben und unten einschneiden.
6. Zu einem Hasen formen und zusammenlegen.
7. Punkt 9. bis 11. wie oben.
8. Wenn das Gebäck kalt ist. Auge und Schnauzhaare zur Verzierung mit Marzipan, Schokolade, Haselnuss oder Mandel machen.

