Nusskranz

gebacken auf der White Lady von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180 ° vorheizen.

Die White Lady von Pampered Chef fetten.

Aus den Zutaten des Teiges mit Hilfe der Küchenmaschine den Quark-Öl– Teig herstellen.

In der Nixe die Haselnüsse, Zucker, Aroma, Eiweiß, Ei und Wasser vermengen.

Auf der Teigmatte den Quark-Öl-Teig mit Hilfe der Teigrolle zu einem Rechteck ausrollen.

Die Füllung mit dem kleinen Streicher auf der ausgerollten Fläche verstreichen und dabei ca. 1 cm Rand frei lassen. Das Teigrechteck von der längeren Seite her aufrollen. Mit der Küchenschere einschneiden und ineinander drehen. Zu einem Kranz legen und die Enden verschließen und festdrücken.

Eigelb mit Milch verschlagen und den Kranz damit bestreichen.

Bei 180 ° den Nusskranz ca. 35—40 Minuten backen.

Aus Puderzucker, Wasser und Rumaroma einen Zuckerguß herstellen und mit dem Deko-Dosier den Guß darüber ziehen.

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

125 g Quark (40 %)

75 ml Milch

75 ml Sonnenblumenöl

Füllung:

200 g gemahlene Haselnüsse

100 g Zucker

1/2 Fläschchen Rum Aroma

1 Eiweiß

1 Ei EL Wasser

Guß:

Puderzucker, Wasser und Rumaroma

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

PC
SELBSTÄNDIGE BERATERIN