



# OSTERNUSSKRANZ



## QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



40



mittel

## ZUTATEN FÜR 1 KRANZ

### FÜR DEN TEIG

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>100 g</b>	Staubzucker
<b>1 Würfel</b>	Frischer Germ
<b>600 g</b>	Mehl
<b>3</b>	Eigelb
<b>1</b>	Ei(er)
<b>100 g</b>	Butter, weich
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>1</b>	Zitrone(n), fein geriebene Schale
<b>1</b>	Ei(er), zum Bestreichen

### FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>40 g</b>	Zucker
<b>100 g</b>	Marzipan
<b>150 g</b>	Haselnüsse, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. QimiQ Sahne-Basis mit Staubzucker leicht erwärmen und den Germ darin auflösen.
2. Restliche Zutaten in einen Rührkessel geben, QimiQ Mischung dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei 50 °C) ca. 40-60 Minuten gehen lassen.
3. Für die Füllung: QimiQ Sahne-Basis mit Zucker erwärmen und das Marzipan darin auflösen. Haselnüsse dazumischen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
5. Teig der Länge nach etwas ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Teig einschlagen und in 2 Bahnen schneiden. Die 2 Teigbahnen zusammenflechten, einen runden Zopf formen und in eine befettete Springform mit einem Loch in der Mitte geben. Weitere 10-15 Minuten gehen lassen.
6. Mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.
7. **Tipp:** Mit Zuckerglasur glasieren.