

Walnuss-Eierlikör Kranz

Hefeteig :

120 ml Milch
1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
550 g Mehl Typ 550
100 g Zucker
3 Eier
150 g weiche Butter

Nussmischung :

100 g flüssige Butter
200 g gemahlene Walnüsse
100 g gehackte Haselnüsse
100 ml Eierlikör
100 g brauner Zucker
150 g backfeste Schokodrops

Glasur:

2 EL Puderzucker
Etwas Eierlikör
2 EL Pistazien

Zubereitung :

Hefe und Zucker in warmer Milch auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)
Mehl, Butter, Eier und Zucker dazugeben und verkneten (im TM/Teigstufe/5 Min.)
Teig 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Nussmischung miteinander zu einer glatten Masse verrühren, eventuell etwas mehr Eierlikör verwenden wenn die Masse zu fest ist.

Teig auf einer bemehlten Teigunterlage zu einem Rechteck von etwa 40 x 20 cm ausrollen , mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite aufrollen. Von beiden Seiten bis zur Mitte hin aufschneiden und Stränge übereinander legen , dann zu einem Kranz legen und in die gefettete runde Stoneware legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° Ober/Unterhitze 30 Minuten backen, dann abkühlen lassen. Puderzucker mit dem Eierlikör zu einer zähen Glasur verrühren und den Kuchen damit garnieren , mit Pistazien bestreuen und servieren.



 Martina
kocht & backt