

# Advent-Kranz-Kuchen



DER  
STEIRER  
Bad Waltersdorf  
HOF

## Zutaten für den Teig:

250 g Mehl  
20 g Germ  
55 g zerlassene Butter  
50 g Zucker  
100 g Milch  
1 Eidotter  
1 Prise Salz

## Für die Fülle:

150 g geriebene Walnüsse  
70 g Zucker  
10 g Honig  
35 g süße Brösel  
80 g Milch  
Zimt  
ev. Rum und Rosinen



## Zubereitung:

Zuerst wird ein Dampfl angesetzt, dabei wird die Germ in lauwarmer Milch aufgelöst, mit etwas Mehl vermischt und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen gelassen.

Danach das restliche, erwärmte Mehl, die zerlassene Butter, Dotter, Zucker und Salz dazugeben. Alles gut durcharbeiten, bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine löst. Nun den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Für die Fülle Milch und Zucker kurz aufkochen lassen, über das Nuss-Brösel-Gemisch schütten und gut durchrühren.

Den Teig mit einem Nudelwalker rechteckig (1 cm dick) ausrollen. Die Teigfläche mit der Nussfülle gleichmäßig bestreichen, einrollen, danach den eingerollten Teig zu einem Kranz auf das Backblech legen und dort, wo bei einem Adventkranz die Kerzen stehen würden, mit der Schere den Teig einschneiden und mit Ei oder Milch abstreichen (schützt vor dem Austrocknen und gibt eine bessere Farbe!)

Nochmals gehen lassen, bis der Kranz-Kuchen doppelt so hoch geworden ist.

Rohr auf 220°C vorheizen und den Kuchen abfallend bei 180°C ca. eine halbe Stunde backen.

*Viel Freude beim Backen wünscht Ihnen Hans Toberer*

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)