

## Haselnußkranz mit Honig

Teig 300g Mehl  
2 Teil. Backpulver  
100g Zucker  
1 Vanillezucker  
1 Ei  
2 Eße feinst  
125g Butter

} Knetteig herstellen  
ausrollen

Füllung: 200g feinst. Haselnüsse  
6 geh. Eße. Honig  
3 Tr. Bittermandelbitter  
1 Eiweiß, 1/2 Eigelb  
3-4 Eße Wasser

Zu einer geschmeidigen Masse verrühren auf den  
Teig streichen aufrollen und als Kranz  
auf das Blech legen mit 1/2 Eigelb bestreichen  
40 Min bei 180°C (Umluft) backen.

Ich habe noch zusätzlich 100g Marzipanrohmasse  
auf die Nussmasse verteilt.