

# Haselnußbrin



## Teig:

- 500g Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1/4 L Milch, lauwarm
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- fein geriebene Zitronenschale
- 100g Butter, in Flöckchen
- 1 Ei

## Füllung:

- 250g geriebene Haselnüsse
- 100g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 ml Sahne

- ① Mehl in Schüssel geben, Vertiefung in Mitte drücken
- ① 40g Zucker, Milch und zerbröselte Hefe hineingeben und zu Vorteig rühren, abdecken und 15 min gehen lassen.
- ① Restliche Zutaten dazugeben und kneten, bis ein glatter Teig entsteht. wieder zudecken und 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.
- ① Der schön gegangene Teig wird zu einem Rechteck zentimeterdick ausgerollt.
- ① Alle Zutaten für die Füllung vermischen und auf den Teig streichen, am besten mit langem großen Messer.
- ① Teig von der langen Seite her aufrollen und mit der glatten Seite nach unten in gefettete Ringform legen. Nachmals 30 min gehen lassen.
- ① Bei 180°C ca. 40-45 min backen.