

Kranzkuchen mit Walnusswirbel

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Teig:

- 250g Butter
- 300g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 350g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200g saure Sahne

Füllung:

- 150g Walnüsse
- 100g brauner Zucker
- 1 TL Zimt

Puderzucker zum Bestäuben und etwas Fett für die Form

Zubereitung:

Eine Schüssel auf den Thermomixdeckel stellen und 350g Mehl abwiegen. Backpulver hinzufügen, etwas vermischen und zur Seite stellen.

Die Walnüsse in den Mixtopf geben

3 Sek./St. 5,5 zerkleinern. Braunen Zucker und Zimt hinzugeben, mit dem Spatel vermischen und in eine Schüssel umfüllen.

Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Butter in Stücken, Zucker, Vanillezucker und Eier in den Mixtopf geben und **30 Sek./Stufe 6** schaumig schlagen. Mit dem Spatel nach unten schieben. Mehl-Backpulver Mischung und die saure Sahne hinzufügen und mit Hilfe des Spatel **40 Sek./ Stufe 6** vermengen.

Ein Drittel des Teiges in die gefettet Kranzfom geben, die Hälfte der Nussmischung darauf verteilen, dann wieder $\frac{1}{3}$ Teig, Nussmischung und den restlichen Teig. Mit einer kleinen Gabel die Teigschichten leicht verwirbeln.

Bei 175°C ca. 55 Minuten backen und vor dem Stürzen 15 Minuten abkühlen lassen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,
Eichenweg 55, 33178 Borchen, Mobil:
0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de