

Haselnussrolle



Gefüllt mit mit einer leckeren Haselnuss-Crème fraîche-Füllung.

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 45 min

Zutaten für den Teig

300 g Mehl

1,5 TL Backpulver

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

3 EL Milch

150 g Butter

Für die Füllung

400 g Haselnusskernmehl, geröstet
1 Eiweiß
100 g Zucker
Mark 1/2 Vanilleschote
75 g Crème fraîche

Außerdem

1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver mischen.
2. Restliche Zutaten für den Teig dazugeben und alles mit dem Knethaken gut durcharbeiten.
3. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
7. Die Teigkugel auf eine bemehlte Fläche legen und zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen.
8. Die Füllung darauf verteilen, von der längeren Seite aufrollen und auf das Backblech legen.
9. Das Eigelb mit der Milch in einer Tasse verrühren und die Rolle rundherum damit einpinseln.
10. Mit einem Messer die Rolle der Länge nach zickzackförmig einschneiden.
11. Die Haselnussrolle für ca. 45 Minuten backen.
12. Danach auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

