



ZUTATEN

(für eine kleine Springform)

1/2 Grundrezept Hefeteig

Grundrezept Hefeteig:

50 g weiche Butter

250 ml Milch

50 g Zucker

1 Würfel Frischhefe

500 g Mehl

1 1/2 TL Salz

1 Ei

100 g gemahlene Haselnüsse

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Zimt

100 g Sahne

50 g Haselnüsse

2 EL Milch

ZUBEREITUNG

Den Hefeteig entsprechend zubereiten und gehen lassen. Inzwischen für die Füllung die gemahlene Haselnüsse mit Zucker, Zimt und Sahne verrühren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen und die Füllung auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Anschließend den Teig der Länge nach in etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Eine kleine Springform mit Backpapier auskleiden. Den ersten Streifen aufrollen und mit einem zweiten weiter umwickeln. Anschließend in die Mitte der Springform setzen. Die restlichen Streifen spiralförmig darum legen und so mit allen Streifen verfahren, bis die Form ausgefüllt ist.

Die Haselnüsse grob hacken. Die Spirale mit Milch bestreichen und darüber die Haselnüsse streuen. Wer mag, kann auch noch etwas Zimtzucker darüber streuen. Die Spirale im Backofen etwa 25 - 30 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe bekommen hat.