Wickelkranz

Teig-Zutaten:

- 750g Mehl
- 2 Päckchen Hefe (trocken oder frisch)
- 225g Zucker
- ein Päckchen Vanillezucker
- 4 Eßlöffel Öl
- eine Prise Salz
- 0,3l Milch

Füllungs-Zutaten:

- halbes Päckchen Butter
- 250g Zucker
- Kakao 2-3 Eßlöffel
- 300g gemahlene Haselnüsse
- 250g Rosinen

Sonstiges:

- ein Päckchen Paniermehl (ungesalzen)

Zubereitung:

Den Teig in einer Schüssel zubereiten (alles rein) und **kräftig** kneten, damit die Hefe gut aufgeschlossen wird. Daraufhin die Schüssel mit einem angefeuchteten Tuch bedecken und an einem warmen Platz (nicht heiß!) 20 Minuten aufgehen lassen.

Währenddessen eine größere Fläche des Küchentischs mit Mehl bestreuen, und den fertig gegangenen Hefeteig in grob rechteckiger Form ausrollen:

Den Teig großzügig mit Butter bestreichen, auf die Butter den Kakao blickdicht auftragen (am besten durch ein Sieb rieseln). Auf den Kakao den Zucker streuen, die Rosinen verteilen, anschließend die Nüsse darüber geben. Nun den Teig vorsichtig (am besten zu zweit!) zusammenrollen und in die vorher mit Butter & Paniermehl ausgelegte Kranzform einlegen. Selbige im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen, danach die Konsistenz überprüfen. Bei sehr harter Kruste und noch teigigem Inneren den Kuchen mit Alufolie abdecken und nochmal 10 Minuten nachbacken.

Auskühlen lassen und geniessen.