

# Kuchenburg

## Zutaten für eine Springform mit Loch

### Hefeteig

- 500 g Weizenmehl
- 270 ml Milch
- 20 g Hefe
- 1 gehäufter TL Salz
- 8 EL Zucker
- 120 g Margarine

### Füllung

- 250 g gemahlene Haselnüsse, Wallnüsse oder Mandeln
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eiweiß

## Zubereitung

1. Milch, Hefe, Zucker und etwas Mehl zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren, diesen bei etwa 40°C eine Viertel Stunde gehen lassen.
2. Salz, Margarine und etwas Mehl unter Schlagen hinzugeben bis ein weicher Teig entsteht. Diesen etwa 40 Minuten gehen lassen.
3. Das restliche Mehl dazugeben, zu einem nicht zu festen Teig zusammenkneten.
4. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und die restlichen Zutaten für die Füllung unterheben.
5. Den Hefeteig ausrollen, mit der Füllung bestreichen, alles zu einer Rolle aufrollen und in die Form legen. Etwa 25 Minuten gehen lassen.
6. Bei 190°C etwa eine Stunde backen.