

Rezept

Osterkranz mit Nussfüllung

Zutaten

Für den Teig:

500g **HM-Hefeteigmehl**

(halbe Packungsmenge)

1 Pck. Trockenbackhefe

(in der Packung enthalten)

300ml Milch

ODER

400g **HM-Mehl nach Wahl**

1 Würfel Hefe

150ml warme Milch

70g Zucker

1 Prise Salz

60g weiche Butter

Für die Füllung:

200g gemahlene Mandeln

100ml Milch

40g Butter

70g Zucker

Marmelade

Zubereitung

Der Teig:

Hefeteigmehl, 300ml Milch und 1 Pck. der beigefügten Trockenbackhefe mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

ODER

Die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem Butter in der Milch auflösen. Nach ca. 15min Mehl und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig (s.o.) verarbeiten.

Den Teig mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen. Währenddessen die Füllung vorbereiten.

Die Füllung:

Die gemahlene Mandeln mit der Milch, der Butter und dem Zucker in einem Top aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Teig teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen und mit der Nussmasse bestreichen. Beide Rechtecke von der langen Seite aus aufrollen und dann miteinander verschlingen. In eine gefettete Kranzform einlegen und nochmals min. 30min gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 40-45min backen.

Zum Schluss den Kranz noch nach Wunsch mit warmer Marmelade bestreichen.



Erstellt durch Huber-Mühle GmbH

osterkranz_mit_nussfuellung_201703_ks