

Orangen - Marzipan - Kranz

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gugelhupf, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

60	Gramm	Hefe
100	Gramm	Milch; lauwarm
150	Gramm	Butter
140	Gramm	Honig
2		Eigelb
1	Teel.	Zimt
100	Gramm	Zitronat
500	Gramm	Weizen; fein gemahlen

FUER DIE FUELLUNG

300	Gramm	Honigmarzipan
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Orangenschale
2	Essl.	Orangenlikoer
3	Essl.	Sahne
50	Gramm	Rosinen

FUER DIE FORM

		Butter
20	Gramm	Geschaelte Mandeln

Anleitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Zimt und das Zitronat dazugeben. Das Mehl abwechselnd mit der Hefemilch unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Kuechenmaschine durchkneten und zugedeckt an einem kuehlen Platz 50-60 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Das Honigmarzipan leicht erwaermen. Den Honig, die Orangenschale, den Orangenlikoer damit verruehren und so viel Sahne dazu geben, dass eine Streichfaehige Masse entsteht. 1 Kranzform sorgfaeltig einfetten und in jede Vertiefung eine Mandel legen. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf dem bemehlten Backblech zu einer Platte von 35 x 70 cm ausrollen. Die Marzipanmasse in der Mitte des Teiges mit dem Teigschaber in einem 25 cm breiten Streifen verstreichen. Die Rosinen darauf streuen. Den Teig von der Laengsseite her aufrollen und in die Kuchenform legen. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Marzipankranz auf der 2. Leiste von unten in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 1 Stunde backen. Den Kranz etwas abkuehlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuechengitter stuerzen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit : 80 Minuten

Backzeit : 60 Minuten

" Ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de