

Osterkranz

Kategorien: Kuchen, Hefeteig, Saison, Ostern

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
40	Gramm	Hefe
125	Gramm	Butter
525	ml	Warme Milch
		Salz
3		Eier + 1 Eigelb (Klasse M)
250	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
150	Gramm	Gemahlene Amaretti-Kekse
100	Gramm	Aprikosengelee
100	Gramm	Getrocknete Aprikosen
1		Orange; die abgeriebene Schale
4	Essl.	Orangensaft

Anleitung:

Ein wahres Prachtstück unter dem klassischen Hefengebäck ist dieser Osterkranz, der mit einer Füllung aus Aprikosen, Nüssen und Amaretti aufwartet und zum Reinbeißen gut ist. Hefeteig braucht Zeit. Damit er gut aufgeht, sollten Sie den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Schließen Sie die Rührschüssel nie mit einem festen Deckel ab, denn Hefeteig braucht auch viel Luft zum Atmen.

Die Hefe in 375 ml warmer Milch auflösen. 100 g Butter, Mehl, 75 g Zucker, zwei Eigelb, ein ganzes Ei, eine Prise Salz und die Orangenschale hinzufügen und gut vermischen. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die restliche Milch mit der übrigen Butter und dem übrigen Zucker aufkochen. Die zerkleinerten Aprikosen mit Orangensaft, Nüssen, Amaretti-Keksen und Eiweiß hinzufügen und etwas abkühlen lassen. Den Teig nochmals gut durchkneten und in zwei Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jedes Stück auf eine Größe von circa 45x30 cm ausrollen und mit jeweils der Hälfte der Füllung bestreichen. Den Teig aufrollen und die Stränge auf circa 70 cm Länge ausrollen. Die beiden Teile miteinander wie Kordeln verdrehen und auf einem Backblech einen Kranz formen. Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann im heißen Backrohr bei 175 Grad circa 30-40 Minuten backen. Mit warmer Aprikosenmarmelade bestreichen und abkühlen lassen. Je nach Lust mit bunten Ostereiern oder Marzipanfiguren verzieren.