

Marzipan - Kranz M.Nüssen Mal Anders

Kategorien: Weihnachten, Kuchen

Zutaten für: 1 Stück

1	Pack.	TK-Blätterteig (300g)
200	Gramm	Marzipanrohmasse
100	Gramm	Mandelstifte
25	Gramm	Gehakte Pistazienkerne
100	Gramm	Rosinen
1		Orange; den Saft
1		Orange
1		Eiweiß
40	Gramm	Mandelblättchen
		Für den Guss:
2	Essl.	Puderzucker
1	Essl.	Orangensaft

Anleitung:

Der etwas andere Adventskranz - Unter der krossen Hülle versteckt sich eine fruchtig-saftige Füllung: Der Blätterteig ist gefüllt mit Marzipan, Mandeln, Pistazienkernen und Orangenfilets.

Die Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm Durchmesser großen Kreis ausrollen. Marzipan mit einer Gabel in grobe Stücke zerteilen, mit Mandelstiften, Pistazien, Rosinen und Orangensaft verrühren. Orange großzügig schälen und filieren. Die Orangenfilets unter die Marzipanmasse geben und verrühren. Die Masse als großen Ring auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen, so dass in der Mitte ein Kreis von ca. 13cm Durchmesser frei bleibt. Die Teigmitte sternförmig einschneiden, Teig auf den Marzipanring klappen und äußeren Teigrand darüberlegen (siehe Foto). Eiweiß mit wenig Wasser verrühren und den Kranz damit bestreichen. Mandelblätter darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.

Für den Guss Puderzucker mit einem Esslöffel Orangensaft verrühren und auf dem noch warmen Kranz verteilen.

Pro Stück 315 Kalorien. Tipp: Marzipanrohmasse können Sie auch selbst herstellen: Im Mixer 500g abgezogene und 25g bittere Mandeln pürieren, mit 500g Puderzucker und 50g Rosenwasser (in der Apotheke erhältlich) zu einer geschmeidigen Masse rühren.