Osterkranz mit Pistazien und Aprikosen



Feiner Hefeteig mit Pistazien und Aprikosen gefüllt und aprikotiert. Hier als Osterkranz geformt.

1 Kranz

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit: 3 Std 30 min
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 375 g Mehl
- 10 g frische Hefe (mehr oder weniger bei veränderten Ruhezeiten möglich)
- 125 ml lauwarme Milch
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Ei

75 g weiche Butter

Für die Füllung

100 g gemahlene Pistazien
100 g gemahlene Mandeln
1 Ei
50 g Zucker
50 ml Milch
1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 480 g

Außerdem

75-100 g Aprikosen-Marmelade
Gehackte Pistazien und Mandelblätter zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe mit 1 TL Zucker in. Der warmen Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.
2. Das Mehl eine Schüssel sieben. Die Hefe-Milch und die restlichen Teig-Zutaten (bis auf die Butter) dazugeben. Mit der Küchenmaschine auf Stufe 1 für 3 Minuten kneten, dann die Butter dazugeben. Weitere 2 Minuten auf Stufe 1 und 8-10 Minuten auf Stufe 2 weiterkneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen.
3. Nun den Teig abdecken und 3 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen (je nach Hefemenge auch kürzer oder länger). Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.
4. Inzwischen die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Alle weiteren Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verrühren.
5. Nach der Ruhezeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kneten und in zwei gleichgroße Stücke teilen. Beide Teile zu Rechtecken (ca. 12 x 45 cm)

ausrollen und die Pistazienfüllung gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosenhälften mittig darauf verteilen und die Teigränder oben zusammendrücken. Die beiden Teigstränge verschlingen, zu einem Kranz formen und die Enden verschließen. Den Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

6. Inzwischen den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
7. Den Kranz im unteren Ofendrittel 35- 40 Minuten backen.
8. Kurz vor der Backzeit die Aprikosenmarmelade leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen.
9. Den Kranz nach dem Backen direkt dünn mit der Aprikosen-Marmelade bestreichen und nach Wunsch mit Pistazien oder Mandeln bestreuen.