Hefe-Adventskranz

Hefe-Kranz mit weihnachtlichen Gewürzen, Korinthen und Mandeln

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 40 min

ZUTATEN

- 250 g Saure Sahne
- 3 EL Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 450 g Dinkelmehl (Type 630)
- 0,1 g gemahlenen Safran
- 1 TL gemahlenen Kardamom
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 75 g Korinthen
- 75 g gehackte Mandeln

ZUM BESTREICHEN

1 EL Milch
1 Eigelb

ZUM BESTREUEN

Etwas Hagelzucker
Mandelblätter

ZUBEREITUNG

1. Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Rohrboden-Einsatz einfetten.
2. Saure Sahne leicht erwärmen. Hefe hineinbröseln und mit je 1 EL Zucker und Mehl verrühren. 10 Minuten stehen lassen.
3. In einer Schüssel das restliche Mehl mit den Gewürzen mischen. Danach eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefemischung hineingeben und mit dem Mehl vom Rand bedecken. Mit einem Tuch abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Danach Butter Eier, Korinthen und Mandeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in drei gleichgroße Portionen aufteilen und daraus gleichlange Rollen formen (ca. 50 cm lang). Daraus einen Zopf flechten und in die Backform geben. Die Enden miteinander verbinden. Wieder abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen.
6. Eigelb und Milch verrühren und die Teigoberfläche damit bestreichen. Mandelblätter und Hagelzucker darauf verteilen.
7. Für ca. 40 Minuten im unteren Drittel des Backofens backen. Nach einer halben Stunde schauen, ob der Kranz zu braun wird. In dem Fall mit einem Stück Alupapier abdecken.
8. Nach der Backzeit einige Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen.