

Osterkranz Pistazien-Marzipan

Teig:

20 g frische Hefe
125 ml lauwarme Milch
60 g Zucker
275 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Vanillezucker
0,5 TL Salz
1 Ei
1 Eigelb
30 g weiche Butter

Für die Füllung:

50 g Pistazien
150 g Marzipan
1 Ei

Für die Eistreiche:

1 Portion Kaffeesahne
1 Prise Salz
1 Eigelb



Zubereitung:

Hefe mit Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Restliche Zutaten außer der Butter zufügen und 5 Minuten gründlich verkneten. Danach Butter zufügen und nochmals 3 Minuten unterkneten. An einem warmen Ort mindestens 0,5 h gehen lassen.

Für die Füllung die Pistazien fein mahlen, Marzipan reiben und beide Zutaten mit Ei vermischen. Masse beiseite stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Teigunterlage in drei Portionen teilen. Jede Portion mit dem Teigroller in ca. 50 cm. lange Streifen dünn ausrollen. Mit der Füllung bestreichen. Streifen von der langen Seite aufrollen. Teigstränge längs mit einem Messer oder einer Schere 0,5 cm tief einschneiden. Stränge zu einem Kranz flechten. Enden zusammendrücken.

Den Zopf in die Stoneware® rund oder Runde Ofenhexe legen. Für die Eistreiche die Zutaten verquirlen und den Zopf damit einstreichen.

Nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze aufgeheizt ist. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Silikon-Pinsel, Nylonmesser, Küchenschere, Stoneware rund, Silikonhandschuhe

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN