Osterkranz

Ein besonderes Rezept für das Osterfest: Der köstliche Osterkranz mit feinen Nüssen und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
1 Packung	Germ
200 ml	Milch (lauwarm)
3 EL	Kristallzucker
3 EL	Vanillezucker
2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Ei
150 g	Butter (flüssig)
80 g	Aranzini
80 g	Mandeln (gehackte)
80 g	Rosinen
80 g	Orangeat
1 Schuss	Rum
1 Prise	Zimtpulver
1 Prise	Nelkenpulver
1 Prise	Salz
2 EL	Butter
1 Stk.	Ei
2 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Dieses Rezept für einen **Osterkranz** überzeugt durch den aromatischen Geschmack der kombinierten Zutaten. Zuerst Mandeln, gehackte Aranzini und Rosinen in eine Schale geben. Einen großzügigen Schuss Rum darüber gießen. Zur Seite stellen und gut durchziehen lassen.

2. Die Milch leicht anwärmen und in eine Schüssel gießen. Den Kristallzucker einstreuen und die Germ einbröseln. Verrühren und abdecken. Ruhen lassen, bis der Vorteig Risse aufweist (zirka eine halbe Stunde).

3. Die Eier trennen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das übrige Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mittig eine Mulde bilden. Zerlassene Butter, Eigelbe und Ei sowie das aufgegangene Dampfl in die Mulde geben. Vanillezucker, Salz, Nelken und Zimt zufügen. Gründlich durchkneten, bis eine homogene, glatte Masse entsteht. Abdecken und eine weitere halbe Stunde warm ruhen lassen.

4. Anschließend die marinierten Mandeln und Früchte einkneten. Den Teig nach Belieben in zwei oder drei gleich große Stücke teilen und diese zur länglichen Rollen formen. Die Stränge miteinander verflechten oder eindrehen. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Der Kranz gelingt am besten in einer Springform mit innerem Ring. Die Form gut mit Butter ausstreichen.

5. Die verflochtenen Stränge vorsichtig in den Ring legen und die Enden verschließen. Wer keine geeignete Form hat, formt den Kranz rund und legt ihn auf ein Blech mit Backpapier. In diesem Fall einen kleinen, hitzefesten Topf außen mit geschmolzener Butter bestreichen und in das Loch des Kranzes stellen. So behält dieser seine Form beim Backen. Den Kranz noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

6. Das Eiweiß verquirlen und den Kranz damit einpinseln. Zirka 40 bis 50 Minuten lang backen lassen. Vor dem Servieren noch beliebig mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

In die Mitte des Osterkranzes noch ein Ei legen.