

REZEPT FÜR GROSSER HEFE-MARZIPAN-KRANZ



GROSSER HEFE-MARZIPAN-KRANZ

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 16 Stücke | 75 Min. | + Geh-, Abkühl- und Trockenzeiten

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 250 ml Milch
- 21 g frische Hefe
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 600 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 125 g weiche Butter

Außerdem:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- fein abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Orange
- Mehl zum Bearbeiten
- 50 g Mandelstifte
- 75 g Rosinen
- 80 g SweetFamily Puderzucker



765

ZUBEREITUNG

420

Kcal

pro Stück ca.

9

Gramm

Eiweiß

52

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Übrigen Zucker, Mehl, Salz, Eier, Butter und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 ½ Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat.

2. Marzipan fein raspeln. Ei, Eigelb, Zucker und Orangenschale cremig schlagen. Marzipan unterrühren. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten. Zu einem Rechteck (ca. 70 x 40 cm) ausrollen, längs halbieren. Marzipanmasse mittig auf den Rechtecken verteilen. Mit Mandelstiften und Rosinen bestreuen. Jedes Rechteck längs aufrollen, Ränder gut festdrücken. Beide Rollen wie eine Kordel miteinander verdrehen, dann zu einem Kranz verschlingen, Enden unterschlagen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Kranz darin ca. 35 Minuten backen, bei Bedarf zum Ende locker mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Herausnehmen, auskühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit ca. 3 EL Orangensaft zu einem Guss verrühren. Kranz streifenartig damit verzieren, trocknen lassen.