

REZEPT FÜR MANDEL-KAKAOKRANZ



MANDEL-KAKAOKRANZ

Schwierigkeitsgrad: normal

für 16 Stücke | 80 Min. | + Geh-, Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

- 125 ml Buttermilch
- 10 g frische Hefe
- 430 g Mehl
- 90 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (M)
- 200 g weiche Butter
- 180 g SweetFamily Puderzucker
- 2 EL Kakao
- je 1 TL gemahlener Zimt und Kardamom
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Weichweizengrieß
- 40 g gehackte Pistazien
- Mehl zum Bearbeiten



4306

ZUBEREITUNG

378

Kcal

Pro Stück

7

Gramm

Eiweiß

39

Gramm

Kohlenhydrate

19

Gramm

Fett

1. Buttermilch, 75 ml warmes Wasser und zerkrümelte Hefe verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zugeben. Alles ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen.

2. Butter dickcremig und hell aufschlagen. 90 g gesiebten Puderzucker, 1 EL Kakao, Zimt und Kardamom unterschlagen. Gemahlene Mandeln, Grieß und Pistazien unterrühren.

3. Teig auf wenig Mehl in drei Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel formen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zu Kreisen (je 26 cm Durchmesser) ausrollen. Einen Teigkreis auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Hälfte der Füllung darauf streichen. Zweiten Teigkreis darauf legen und mit übriger Füllung bestreichen, mit drittem Kreis belegen. Mittig einen kleinen Kreis (4 cm Durchmesser) markieren. Äußeren Ring jeweils bis zu dieser Markierung so einschneiden, dass 16 Stücke entstehen. Je zwei Stücke miteinander verdrehen, die Enden wieder zu einem Kranz zusammendrücken.

4. Mandelkranz leicht zugedeckt an einem warmen Ort erneut 1 Stunde gehen lassen.

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Kranz darin ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

5. Restlichen Puderzucker und Kakao sieben und mit wenig lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kranz damit beklecksen und trocknen lassen.

REZEPT FÜR MANDEL-KAKAOKRANZ