

KAKAO-MANDELKRANZ



KAKAO-MANDELKRANZ

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stück: | 80 Min.

Zutaten

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



53

ZUBEREITUNG

378

Kcal

Portion

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 mind. 1 Stunde gehen lassen.

2. Butter dickcremig und hell schlagen. 100 g Kakao-Puderzucker, Zimt und Kardamom unterschlagen. Gemahlene Mandeln und Grieß unterrühren.

3. Teig auf wenig Mehl in drei Portionen teilen, 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. Vorgang wiederholen, dann mit drittem Kreis belegen. Mittig einen Kreis (4 cm Durchmesser) markieren. Äußeren Kreis jeweils bis zur 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.](#) [Kranz im](#) vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen, dann abkühlen lassen.

5. Restlichen [Kakao-Puderzucker](#) mit wenig lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Kranz damit beklecksen, trocknen lassen.

KAKAO-MANDELKRANZ