

REZEPT FÜR PISTAZIEN-ROSEN-KRANZ



PISTAZIEN-ROSEN-KRANZ

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 14 Stücke | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 450 g Weizenmehl (Type 550)
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 4 Eigelb (Größe M)
- 175 g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 100 g Pistazienkerne
- 300 g Aprikosenkonfitüre
- 70 g SweetFamily Bio-Zucker
- 3-4 Tropfen Rosenöl (zum Verzehr geeignet)
- 10 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 3-4 ungespritzte Rosenblüten



3227

ZUBEREITUNG

383

Kcal

Pro Stück ca.

7

Gramm

Eiweiß

47

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Für den Teig Hefe zerbröckeln und in 40 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Bio-Zucker, Salz, Eiern, Eigelb und Butter kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann ca. 2 Minuten kräftig kneten. Zugedeckt mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Für die Füllung Pistazienkerne fein hacken. Konfitüre und Bio-Zucker aufkochen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Pistazien unterrühren und abkühlen lassen. Rosenöl unterrühren.

3. Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35 x 50 cm) ausrollen. Mit der Pistazienmasse bestreichen, dabei an den Längsseiten etwas Teig frei lassen. Längs aufrollen, Kante gut andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rolle längs halbieren. Hälften mit den Schnittflächen nach oben kordelartig umeinander legen und zu einem Kranz schließen, Enden gut andrücken. Zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Kranz darin ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit Bio-Puderzucker bestäuben und mit zerzupften Rosenblüten verzieren.

Tipp:

Wer mag, tauscht die Pistazien nach Geschmack gegen Cashewkerne, Mandeln, Pinienkerne oder eine Nussmischung aus.