



Menge 1 Kranz



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

OSTERKRANZ MIT PISTAZIEN UND MARZIPAN

Strudel aus grünem Marzipan machen diesen Osterkranz besonders aromatisch. Zum Hingucker auf dem Osterbuffet wird er spätestens durch die ausgefallene Schneckenform.



Zubereitung

- 1.** Für den Teig Milch mit Butter erwärmen, sodass die Butter schmilzt. Abkühlen lassen, bis die Milch lauwarm ist.
- 2.** Mehl in eine Schüssel geben. Hefe, Diamant Feinster Zucker, Salz, Eigelb und die Milch-Buttermischung zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 3.** Für die Füllung 30 g Pistazien fein mahlen und mit dem Marzipan verkneten.
- 4.** Den Teig nochmals kurz durchkneten, zu einer ca. 1 m langen Rolle formen und ca. 15 cm breit ausrollen. Marzipan ebenfalls lang und flach ausrollen. Eiweiß verquirlen, Teig damit bestreichen und Marzipan darauflegen. Die Hälfte der restlichen gehackten Pistazien darauf verteilen.
- 5.** Teig mit Marzipan der Länge nach aufrollen und mit der Naht nach unten schneckenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 6.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
- 7.** Diamant Puderzucker sieben, mit Wasser zur Glasur anrühren und den Kranz noch warm damit bestreichen. Mit restlichen Pistazien bestreuen und abkühlen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

250 ml	Milch
75 g	Butter
500 g	Mehl
2 Päckchen	Trockenhefe
60 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb

Für die Füllung:

50 g	gehackte Pistazien
200 g	Marzipan-Rohmasse
1	Eiweiß
150 g	Diamant Puderzucker
3-4 EL	heißes Wasser

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.