

Adventskranz

Für das Backblech:

etwas Fett

Füllung:

200 g Trockenpflaumen
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gemahlen
100 g Zucker
100 g kernige Haferflocken
1 TL gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 ml Rum oder Milch

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
180 ml Milch
50 g weiche Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Falls die Stückchen der Trockenfrüchte aneinander kleben, können Sie noch etwa 1 EL Flüssigkeit hinzufügen.
- Nach Wunsch können Sie die Trockenpflaumen durch Rosinen oder andere Trockenfrüchte ersetzen und in Rum einlegen.

1. Vorbereiten: Backblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Pflaumen in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen. Nüsse, Zucker, Haferflocken und Zimt in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei, Eiweiß, Rum oder Milch hinzufügen und gut verrühren.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine aprikosengroße Portion abnehmen, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, weihnachtliche Motive ausstechen und diese beiseite legen. Teigreste unter die große Teigportion kneten, zu einer Rolle formen und diese auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 35 cm) ausrollen.

4. Teigrechteck mit der Füllung bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Die Pflaumenstücke gleichmäßig aufstreuen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen, auf dem Backblech mit der "Naht" nach unten zum Kranz legen, dabei die Enden ineinander stecken und zusammendrücken. Eigelb mit Milch verquirlen, Kranz damit bestreichen, ausgestochene Motive auflegen und diese ebenso mit Eigelbmilch bestreichen. Kranz noch 15 Min. ruhen lassen.

5. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.



Kranz auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 8 g, Kh: 33 g, kJ: 1.010, kcal: 242