

Apfel-Walnuss-Kranz

Für das Backblech:
etwas Fett

Füllung:
400 g Äpfel
100 g gehackte Walnüsse
100 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Rosinen

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

Zum Bestreichen:
1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



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

Tipp:

- Für die Füllung können Sie die Rosinen in etwa 2 EL Rum über Nacht einweichen.

1. Füllung: Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Walnüsse, Zucker und Zimt in eine Rührschüssel geben und vermischen. Ei, Eiweiß und Rosinen hinzufügen und gut verrühren.

2. Hefeteig: Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig 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 an den Rändern etwa 1 cm frei lassen. Die Apfelstücke 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.

5. Eigelb mit Milch verquirlen, Kranz damit bestreichen. Mit Hilfe eines scharfen Messers Zacken in den Kranz schneiden. Kranz noch etwa 15 Min. gehen lassen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 35 Min.

Kranz auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 28 g, kJ: 815, kcal: 195



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Unsere Besten - Backrezepte aus der Dr. Oetker Versuchsküche** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.