

Adventskranz

Ein leckerer Hefekranz mit Pflaumen und Rum für den Advent

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Füllung:

200 g Trockenpflaumen
100 g Dr. Oetker gemahlene, geröstete Haselnüsse
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

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.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

