

Gebackener Adventskranz

etwa 20 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Salz
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Ei, verquirlt
60 g Butter, flüssig
250 ml Milch
100 g Mehl
100 g Rosinen
1 Ei, verquirlt

Garnitur:

100 g Dr. Oetker Marzipan
50 g Puderzucker
Dr. Oetker Lebensmittelfarben (Grün, Gelb, Rot, Blau)
4 Stk. Mandeln, ganz, geschält

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier auslegen.

2 Teig:

Mehl, Trockenhefe und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Vertiefung machen. Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse geriebene Zitronenschale, Ei, Butter und Milch alles zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Das Mehl und die Rosinen unterkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen **ca. 30 Minuten gehen lassen**. Den Teig dritteln und drei Rollen mit ca. 80 cm Länge ausrollen. Zu einem Zopf flechten und zu einem Kranz formen. Auf das vorbereitete Backblech legen und **nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen**.

Den Kranz mit dem Ei bestreichen. Den Kranz in der Mitte des vorgeheizten Backofens während 35-40 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 35 - 40 Minuten

3 Garnitur:

Die Marzipanmasse mit Puderzucker so lange verkneten, bis eine glatte Masse entstanden ist. Für die Kerzen die Hälfte der Masse rot einfärben, eine Rolle formen (20cm lang) und in vier Stücke teilen. An einer Seite etwas zuspitzen und je eine Mandel hineinstecken. Den Rest des Marzipans grün färben, ca. ½ cm dick ausrollen, Sterne und Blätter ausstechen. Den Kranz nach Belieben damit verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es können auch richtige Kerzen verwendet werden: unten mit Alufolie umwickeln und am besten auch aus Alufolie jeweils einen Kerzenteller formen.
- Aus dem gleichen Teig können auch schmackhafte Grittbänzen oder ein Dreikönigskuchen gebacken werden.