

Empfohlen durch



Johannisbeeren-Mandelkranz

Teig

500 g Zopfmehl

1½ TL Salz

1 EL Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20 g)

3½ dl Milch

80 g Butter

1 Bio-Zitrone

Mandelmasse

200 g gemahlene und
geschälte Mandeln

3 EL Zucker

1 dl Milch

250 g Johannisbeeren
frisch oder gefroren

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Zucker in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Hefe zerbröckeln, begeben und mischen. Milch und Butter begeben. Von der Zitrone die Schale dazureiben, mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 5 min. zu einem weichen, glatten Teig kneten.
2. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden auf das Doppelte aufgehen lassen.
3. Mandeln, Zucker und Milch gut mischen.
4. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (ca. 30 × 50 cm) auswallen und mit der Mandelmasse bestreichen. Johannisbeeren darauf verteilen und etwas andrücken.
5. Teig von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren.
6. Stränge so zusammen verschlingen, dass die Schnittflächen oben sind. Zu einem Kranz formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
7. Ca. 40 min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

