



## Rezepte zu Ostern - Sallys Welt

# OSTERKRANZ / FRÜHLINGSKRANZ

### Zutaten

Hefeteig	Füllung	Außerdem
500 g Mehl	200 g Marzipanrohmasse	Puderzucker oder süßer Schnee
100 ml Milch	200 g Mandeln gemahlen	2 EL Zitronensaft
3 Eier	150 ml Milch	100 g Puderzucker
100 g Butter	2 TL Zimt	
1 Würfel Hefe		
2 EL Wasser	Zum Bestreichen	
50 g Zucker	1 Eigelb	
1 TL Salz	1 Prise Zucker	
Vanilleextrakt	1 EL Milch	
Zitronenschalenabrieb		

### Zubereitung

Die Hefe im Wasser auflösen, etwas Zucker hinzufügen und gut verrühren. Hefemischung, Milch, Eier, restlichen Zucker, Vanille, Zitronenschalenabrieb und ca.  $\frac{3}{4}$  des Mehls in eine Schüssel geben, verkneten. Ich mache das mit der Küchenmaschine und den Knethaken, mit den Händen lässt sich der Teig aber auch gut verkneten. Butter und restliches Mehl nach und nach hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen ca. 7 Minuten kneten, damit er nicht mehr klebt. Daraus eine Kugel formen, die Schüssel bemehlen und den Teig darin abgedeckt ca. 30-60 Min. aufgehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Inzwischen die Füllung herstellen: dafür alle Zutaten in einem Mixer verrühren und beiseite stellen. Bei Bedarf Zucker hinzufügen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 40×60 cm groß ausrollen, mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Mittig durchschneiden und den Zopf flechten. Auf ein Blech setzen und dabei einen Kranz bilden. Die Enden miteinander verbinden. Den Kranz abdecken und nochmals ca. 30-60 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Eigelb, Zucker und Milch verrühren und den Kranz damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C für ca. 35 Min. backen.

Anschließend entweder abkühlen lassen und mit Puderzucker oder besser mit süßem Schnee bestäuben. Oder den Zopf noch warm mit einer Puderzucker-Zitronenglasur bestreichen. Dafür Zitronensaft und Puderzucker vermischen und den Kranz damit bestreichen, fest werden lassen und servieren.