



RUSSENZOPF-KRANZ

ZUTATEN

TEIG

- 100 g** Milch
- 50 g** Butter
- 1** Ei
- 45 g** Zucker
- 20 g** Hefe
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Salz

FÜLLUNG

- 200 g** Mandeln gemahlen
- ½** Zitrone
- 120 g** Zucker
- 1** Apfel z.B. Gala in Vierteln
- 3 TL** Zimt
- 4 EL** Aprikosenkonfitüre
- 1** Ei zum bestreichen

ZUBEREITUNG

TEIG

1. Milch, Butter, Ei, Zucker und zerkrümelte Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. / 37° / Stufe 2 erwärmen
2. Mehl und Salz begeben und alles 2 Min. / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig zusammenfügen
3. Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort mind. 1 Stunde aufgehen lassen

FÜLLUNG

1. Mandeln auf dem Herd in einer Bratpfanne leicht anrösten
2. Schale von einer halben Zitrone in den Mixtopf geben (mit Sparschäler vorsichtig abschälen), Zucker zugeben und beides 20 Sek. / Stufe 10 pulverisieren und anschliessend mit Spatel nach unten schieben
3. Apfelstücke begeben und 4 Sek. / Stufe 5 zerkleinern
4. Saft der halben Zitrone sowie gemahlene Mandeln und Zimt beigen und alles zusammen 10 Sek. / Stufe 3 mischen
5. Teig zu einem Rechteck von ca. 30x40 cm auswallen und anschliessend mit Aprikosenkonfitüre bestreichen (noch etwas übrig lassen für die Glasur). Anschliessend die Mandelmasse darauf verteilen.
6. Teig nun von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen und dort wo sich die beiden Rollen treffen mit dem Messer aufschneiden sodass zwei separate, gleich lange Rollen entstehen.

Weiter auf Rückseite

7. Die Rollen im Kreis auf ein Backblech legen und etwas zusammenfügen. Danach die Rollen mit einer Schere schräg einschneiden und die entstandenen Tranchen auseinanderchieben, sodass eine Art Fächer entsteht.
8. Die Seitenränder mit Ei bestreichen und den Kranz in die Mitte des kalten Ofens schieben. Ca. 20-25. Min bei 200 Grad Unter- und Oberhitze backen.
9. Nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und frisch servieren.