



Weihnachtlicher Advent Kranz mit getrockneten Früchten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Unverzichtbar in der Adventszeit, einfacher wie ein Stollen

Zutaten

- Für den Hefe Teig:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 25 g frische Hefe
- 75 g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1 EL abgeriebene Zitronen Schale
- 125 g weiche Butter
- 125 ml lauwarme Milch
- 1 ganzes Ei
- 2 Eigelbe
- 1 ganzes Ei mit 2 EL Milch verklappert (Zum Bestreichen)
- Für die Füllung :
- 50 g gemahlener Mohn
- 100 g Rosinen, gewaschen
- 100 g getrocknete Feigen
- 125 ml Rum
- 30 g frisch geriebener Ingwer
- 200 g geriebene Mandeln
- 100 g brauner Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL gemahlene Gewürz Nelken
- 125 ml Sahne
- Für die Glasur:
- 100 g Puderzucker
- 3 EL Wasser
- Etwas Zitronensaft
- 50 g Orangeat
- 50 g geröstete Mandel Blättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Rosinen und die Feigen ca. 30 min. in Rum einweichen. Danach den geriebenen Ingwer dazu geben.

Schritt3

Den Mohn in einer trockenen Pfanne ca. 6 Min. rösten, ebenso die Mandel Blättchen.

Schritt4

Den Staubzucker für die Glasur mit 3 El Wasser und etwas Zitronensaft verrühren, und das Orangeat dazu geben.

Schritt5

1 ganzes Ei mit 2 El Milch verklappern.

Schritt6

Der Teig:

Schritt7

Die Hefe in etwas von der Milch auflösen und in der Mitte des Mehls zu einem kleinen Vorteig vermengen. Ca. 20 min. abgedeckt an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Salz, Zucker und Zitronenschale gut schaumig rühren, nach und nach das ganze Ei und die Eigelbe dazu geben.

Schritt9

Mit dem Vorteig mischen und der restlichen Milch zu einem glatten Teig (Knetaken der Küchenmaschine) verarbeiten.

Schritt10

Zu einer Kugel formen, leicht mit Mehl bestäuben und wieder, abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt11

(Nicht länger als 30 min., sonst wird er zu grobporig)

Schritt12

Die Mandeln, braunen Zucker, gerösteten Mohn, Zimt, Nelken, Sahne und die Rumfrüchte vermischen.

Schritt13

Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen.

Schritt14

Die Füllung gleichmäßig verteilen, aufrollen und zu einem Kranz formen.

Schritt15

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, abgedeckt wieder 15 min. aufgehen lassen. Mit dem restlichen Eigelb einstreichen und mit 5 cm Abstand, 3 cm tief, einschneiden.

Schritt16

Bei 180 ° C, 45 min im vorgeheizten Ofen (Mittlere Schiene) backen, heraus nehmen etwas abkühlen lassen.

Schritt17

Noch warm, mit der Glasur einstreichen und dem Mandel Blättchen bestreuen, ganz auskühlen lassen, dann mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** unverzichtbar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtlicher-advent-kranz-mit-getrockneten-fruechten/>