



KANOWMÜHLE SPREEWALD Rezepte



ZUTATEN ca. 12 Portionen

Für den Teig:

- 100 g Mandel-Mehl der Kanow-Mühle
- 200 g Weizenmehl Type 405
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 Ei & 1 Eigelb (M/L-Größe), zimmerwarm
- 125 ml und 2 EL Milch, lauwarm
- 1/2 TL Salz • 60 g Zucker
- 45 g weiche Butter
- 1-2 EL Mandelblättchen

Arbeitszeit: ca. 2 Std.: Vorbereitung ca. 25 Min., Backzeit ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: hoch

Für die Himbeer-Creme:

- 120 g Mascarpone
- 180 g Himbeermarmelade
- 200 g Schlagsahne oder Joghurt
- 1 Prise Vanille

Für das Topping:

- 100 g Puderzucker
- 2-3 EL Rote-Beete- oder Himbersaft
- 50 g frische Himbeeren
- 1 EL Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Zubereitung Teig:

Mehle mischen, Hefe, Zucker und Salz in einer Schüssel zusammengeben. Die (lau)warme Milch intensiv unterkneten, bevor das Ei dazu kommt - weiterkneten - dann die weiche Butter unterkneten. Wenn alles gut verknetet ist, die Schüssel abdecken und 1 Stunde an einem wirklich warmen Ort gehen lassen - wenn nötig 2 Stunden.

Den Teig auf einer gut bemehlten Unterlage ca. 45 x 30 cm rechteckig ausrollen und in 3 Streifen schneiden. Diese Streifen mit mehligten Händen rollen und daraus einen Zopf flechten. Einen Kranz formen und sehr gut die Enden miteinander verbinden. Das Ganze auf ein Backblech mit Backpapier legen und wieder 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eigelb mit 1-2 EL Milch verrühren, mit den Mandelblättchen bestreuen und für 20-30 Minuten in die Backröhre schieben.

Zubereitung einer Himbeer-Creme:

Wer gerne eine frische Himbeercreme zum Osterkranz liebt, kann inzwischen die Mascarpone mit der Himbeermarmelade oder frischen Himbeeren und der Vanillie verrühren. Schlagsahne aufschlagen oder einfach Joghurt verwenden. In 3-4 Schritten die Himbeermascarpone-masse unterrühren und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Dann für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Topping:

Puderzucker und Rote-Beete-Saft oder Himbersaft verrühren und auf dem Kranz verteilen und zügig mit Himbeeren und weiteren gerösteten Mandeln garnieren.

Frohe Ostern!

Glück zu! - Ihr Ölmüller