

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

OSTER BRIOCHE GUGELHUPF/KRANZ

Zutaten:

30 g frische Hefe, zerbröckelt

125 ml lauwarme Milch

60 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

200 g sehr weiche Butter

Salz

abgeriebene Schale von 1 Biozitrone

5 Eier (Kl. M)

550 g Mehl

1 Eiweiß (Kl. M)

50 g Haselnussblättchen

40 g gehackte Pistazien

außerdem: Kranzform à 24 cm ø ODER GUGELHUPF FORM

ZUBEREITUNG

Hefe mit Milch und 1 TL Zucker glatt rühren. Den restlichen Zucker, Vanillezucker, Butter, 1 gute Prise Salz und Zitronenschale verquirlen. Die Eier nacheinander unterrühren. 500 g Mehl und Hefemilch zufügen, 3 Minuten mit dem Kneithaken vermengen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig nochmals 3 Minuten durchkneten. 300 g Teig abtrennen und in eine Schüssel geben. Restlichen Teig in die gut gefettete Kranzform füllen.

Den beiseitegestellten Teig mit 50 g Mehl verkneten. Mit gut bemehlten Händen 20 Kugeln daraus formen. Rundherum 20 kleine Mulden mit einem bemehlten Kochlöffelstiel in den Teigkranz drücken und je eine Teigkugel hineinsetzen.

Den Kranz mit etwas verquirltem Eiweiß bepinseln und die Haselnussblättchen um die Kugeln herumstreuen.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Den Kranz 55-60 Minuten auf der unteren Schiene backen, nach 35 Minuten abdecken. 5 Minuten vor Garzeitende die Teigkugeln mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Den Kranz aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig stürzen und wieder umdrehen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.