



Osterkranz mit Cranberries und Mandeln

Zutaten für einen Kranz (ca. 20 Scheiben):

- 125 g getrocknete Cranberries, „soft“ getrocknet
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 600 g Mehl
- 21 g Hefe (ein halber Würfel)
- 200 ml lauwarme Milch
- 80 g feiner Zucker
- 100 g Butter
- 2 frische deutsche Eier (Größe M)
- ½ TL feines Meersalz
- 2 Eigelbe von deutschen Eiern (Größe M)
- 30 ml Sahne
- 30 g Mandelblättchen



Bildquelle: IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V.

Zubereitung:

1. Cranberries grob hacken. Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, dann trocknen und die Schale fein reiben.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hinein drücken. Hefe hinein bröckeln und mit Vanillemark, Zitronenschale, 250 ml lauwarmen Milch, Zucker sowie etwas Mehl verrühren. An einem warmen Ort zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.
3. Butter bei kleiner Hitze schmelzen und Eier verschlagen. Beides mit Salz zum Vorteig geben und zu einem glatten Hefeteig verkneten. Cranberries unterkneten und den Teig zugedeckt weitere 25 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 140°C Umluft (oder 150°C Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.
5. Teig in drei Portionen teilen und zu etwa 60 cm langen Strängen formen. Diese zu einem Zopf flechten, dann zu einem Ring formen (ca. 30-40 cm). Auf das vorbereitete Blech legen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
6. Eigelbe mit der Sahne verquirlen und auf die Oberfläche des Kranzes streichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und im Ofen 35 Minuten backen. Später herausnehmen und noch leicht warm servieren.

Das deutsche Ei – ein starkes Stück!



Tipp: Zum Osterkranz kalte, gesalzene Butter servieren. Zum Dekorieren eignen sich bunt gestaltete Eier, die man in die Mitte des Kranzes legen kann.

Zubereitungszeit: 50 Minuten, plus 70 Minuten Teig gehen lassen

Nährwerte pro Portion (=1 Scheibe): ca. 208,1 kcal/869,6 kJ, 5,2 g E, 7,5 g F, 29,8 g KH

Kontakt:

IDEi Informationsgemeinschaft Deutsches Ei e.V. · Claire-Waldoff-Str. 7 · 10117 Berlin
Christiane von Alemann · Tel. 030 288831-40 · Fax 030 288831-50 · E-Mail info@deutsche-eier.info

Brandzeichen - Markenberatung und Kommunikation GmbH · Heimhuder Straße 81 · 20148 Hamburg
Svenja Eggert · Tel. 040 4 13 30 19-25 · Fax 040 4 13 30 19-20 · E-Mail svenja.eggert@brandzeichen-pr.de