

Adventskranz aus Zopfteig

Für 4 Personen

Zutaten

500 g	Emmentaler Züpfenmehl*
1 ½ TL	Salz*
25 g	geschälte, gemahlene Mandeln
1 TL	Zimt
	Nelkenpulver, Muskatnuss
10 g	Hefe
2,5-3 dl	Milch
50 g	Butter
50 g	Honig, flüssig*
½	Zitrone, abgeriebene Schale
½	Orange, abgeriebene Schale

Zubereitung

Mehl, Salz, Mandeln und Gewürze mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter und Honig in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen.

Zitronen- und Orangenschale unter den Teig kneten. Teig zu zwei Rollen von 75 cm Länge formen und ineinander verdrehen. Kranzförmig auf das vorbereitete Blech legen, mit Eigelb bepinseln.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Adventsgeschenk: Kranz auf einen Teller legen und die Öffnung eine Kerze stellen. Kranz nach Belieben vor dem Backen mit Hagelzucker bestreuen.

*im Mühleladen erhältlich

Quelle: Swissmilk

