

Osterkranz mit Pistazien-Cranberry- Füllung

6 Portionen

ZUTATEN

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Magerquark
115 ml Milch
120 g Puderzucker
100 ml Sonnenblumenöl
80 g getrocknete Cranberrys /
Preiselbeeren
1 Orange
200 g Pistazien
100 g Butter (geschmolzen)
1 Eigelb
4 EL Orangenmarmelade
4 EL Wasser
Salz
Mehl (zum Bestäuben)
gehackte Pistazien (zum Garnieren)



Osterkranz mit Pistazien-Cranberry- Füllung

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. Quark, den größten Teil der Milch, die Hälfte des Puderzuckers und Öl hinzufügen und alles mit einem Standmixer mit Knethaken zu einer glatten Masse verkneten. Wenn die Mischung zu klebrig ist, noch etwas Mehl hinzugeben und verrühren. Den Knetteig mit einem Küchentuch abdecken und beiseite stellen.
2. Für die Füllung die Cranberrys grob hacken. Die Schale der Orange so abreiben, dass etwa 1 Teelöffel Schale entsteht, dann die Orange halbieren und den Saft auspressen, sodass 2 Esslöffel Saft entstehen. Pistazien in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Weiche Butter, Orangenschale, Orangensaft und restlichen Puderzucker hinzugeben. Zu einer Paste mixen, bis sie eine breiartige Konsistenz hat.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa 30 x 60 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und mit Cranberrys bestreuen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen.
4. Den Backofen auf **175 °C Circo Therm®** vorheizen. Nun den Teig von der langen Seite her zu einem Strang aufrollen. Mit etwas mehr Mehl bestäuben, damit die Masse nicht kleben bleibt. Dann die Rolle der Länge nach in der Mitte halbieren. Drehen Sie beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben und legen Sie die Teigstücke abwechselnd übereinander, sodass sie miteinander verflochten sind. Achten Sie darauf, dass die Schnittseiten immer nach oben zeigen. Kneifen Sie die Enden zusammen und formen Sie den Zopf zu einem Kranz.
5. Den Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In einer kleinen Schüssel Eigelb mit der restlichen Milch verrühren und den Kranz damit bestreichen. Den Osterkranz für etwa 35-40 Minuten im Ofen lassen, bis er goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Orangenmarmelade auf dem **Induktionskochfeld, Stufe 5**, ca. 2-3 Minuten mit Wasser zu einem Sirup erhitzen. Den noch heißen Kranz mit dem Orangensirup bestreichen und mit Pistazien garnieren. Abkühlen lassen und genießen.