



ADVENTSKRANZ MIT SAFRAN UND ORANGENDUFT



Für 1 Springform von 30 cm Ø

ZUTATEN

250 g saure Sahne
(10 % Fettgehalt)
1 Würfel Hefe (42 g)
50 g Zucker
450 g Dinkelmehl (Type 630)
Schalenabrieb 1 Bio-Orange
1 Döschen Safranpulver
100 g weiche Butter
2 Eier
50 g klein gehacktes Orangeat
50 g gehackte Mandeln etwas
Butter für die Form
Zum Bestreichen und Garnitur:
1 Eigelb
1 EL Milch
60 g gesalzene Pistazienkerne
1 EL Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Saure Sahne in einem Topf bei kleiner Hitze handwarm erwärmen, in eine kleine Schüssel geben. Hefe zerbröckeln, mit je 2 TL Zucker und Mehl einrühren. Restliches Mehl, Orangenschalen- abrieb und Safran in eine Schüssel geben. Eine Vertiefung hineindrücken und Hefemischung hineinfüllen. Mit einem Küchentuch bedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Butter in kleinen Flöckchen mit Eiern, Orangeat, gehackten Mandeln und restlichem Zucker in die Schüssel geben, zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In drei Portionen teilen und mit etwas Mehl in drei ca. 40 cm lange Stränge rollen. Zu einem Zopf flechten, in eine gebutterte Springform setzen. In die Mitte ein umgestülptes dickwandiges Glas (z. B. Marmeladen-Glas) stellen, so dass eine Aussparung bleibt. Alternativ kann der Kranz auch in einer Kranzform gebacken werden. Bei Gärstufe 2 nochmals 30 Min. gehen lassen.

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Eigelb mit Milch verrühren und den Kranz damit bestreichen. Pistazienkerne auf ein Küchentuch geben und die Schale mit dem Salz etwas abreiben, dann die Pistazien mittelgrob hacken. Kranz mit Pistazien und Hagelzucker bestreuen. Auf Einschubhöhe 2 in ca. 40 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Tipp: Zum Servieren eine große Kerze in die Aussparung des Kranzes stellen und diese anzünden.