

TOPFEN-GERMKRANZ MIT PISTAZIEN-ROSENFÜLLUNG

ZUTATEN für 1 Kranz

| | | |
|---|---|---------------------------------------|
| 500 g Weizenmehl Universal oder glatt | ♥ | 250 g Magertopfen (Magerquark) |
| 5 g Salz | | 100 g Frischkäse |
| 80 g Butter, zimmerwarm | | 1 P. Vanillezucker |
| 40 g Feinkristallzucker | | 20 g Speisestärke |
| 2 Eier | | Abrieb von 1 Biozitrone |
| 30 g frischer Germ (Hefe) | ♥ | 1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen |
| 230 ml Milch, zimmerwarm | | Hagelzucker |
| | | gehackte Pistazien |
| ♥ | | |
| 20 g Pistazien gehackt | | |
| 20 g Mandelblättchen, zerbrochen (ev. 1 TL Rosenblüten, getrocknet) | | |
| 1 EL Rosenwasser, 1 EL Kristallzucker | | |

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, anderenfalls leicht erwärmen. Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mehl in eine Mixschüssel geben, eine Mulde formen.
- 100 ml lauwarme Milch mit 10 g Kristallzucker und der Hefe verrühren, bis sie aufgelöst ist. Die Hefemilch in die Mulde gießen und mit etwas Mehl abdecken. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- Die restliche Milch mit der flüssigen Butter und 1 Ei verquirlen und zusammen mit der Mehl-Hefemischung mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell). Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 60 Minuten gehen lassen.
- Pistazien, Mandeln, Zucker und Rosenwasser vermengen und ziehen lassen.
- Topfen, Frischkäse, Vanillezucker, die restlichen 30 g Kristallzucker, das Ei, die Stärke und den Zitronenabrieb verrühren.
- Hefeteig aus der Schüssel nehmen und kräftig durchkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die Topfenmasse aufstreichen (rundum etwa 2–3 cm Rand lassen) und die Pistazien-Mandel-Rosenmasse darauf verteilen.
- Den Teig von der Längseite her einrollen und der Länge nach halbieren. Die beiden Stränge ineinander verdrehen, sodass die Füllung nach oben zeigt. Die Enden zu einem Kranz zusammendrücken und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten rasten lassen.
- Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze bzw. 170 °C Heißluft vorheizen.
- Eigelb mit Milch verquirlen und den Kranz damit einstreichen. Mit Hagelzucker bestreuen.
- Im Rohr auf mittlerer Schiene etwa 40 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird (nach ca. 20 Minuten), mit Alufolie abdecken.

TIPP siehe www.sugarandrose.org/hefegebaeck/#quarkhefekranz



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose