

HEFE-WEIHNACHTSBAUM & ADVENTSKRANZ

ZUTATEN

- 200 ml Milch
- 20 g Hefe (Germ) frisch 80 g Butter, flüssig
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl, universal oder glatt
- 70 g Feinkristallzucker
- 5 g Salz
- Abrieb von ½ Biozitrone ♥
- 140 ml Milch
- 250 g gemahlene Walnüsse, gerieben
- 90 g Kristallzucker
- 30 ml Rum
- ½–1 TL Zimt ♥
- 1 Eigelb + 2 EL Milch zum Bestreichen ♥
- ev. Hagelzucker, Pistazien, getrocknete Cranberrys zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Ei einrühren.
2. Mehl, Zucker und Salz sowie den Zitronenabrieb in eine Rührschüssel geben. Hefemischung und handwarme flüssige Butter zufügen und mit dem Knethaken des Mixers zu einem glatten Teig kneten: 3 Minuten bei kleiner Stufe (langsam), danach 7 Minuten bei intensivster Stufe (schnell).
3. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1,5–2 Stunden gehen lassen.
4. Nussfüllung zubereiten: Milch aufkochen, Nüsse, Zucker, Rum und Zimt begeben, verrühren und vom Herd nehmen. Abkühlen lassen.

NUSSKRANZ:

5. Den Germteig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa einen Zentimeter dick rechteckig ausrollen.
6. Nussfüllung aufstreichen und zu einem Strang aufrollen. Die Enden etwas zusammendrücken.
7. Die Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und kordelähnlich verdrehen und zu einem Kranz formen. Die Enden nach unten einschlagen. (Mit Punkt 11 fortsetzen.)

TANNENBAUM:

8. (Punkt 1–4 wie Nusskranz.) Germteig in 2 Teile teilen und zu Dreiecken ausrollen.
9. Einen Teil mit Nussfüllung bestreichen, den zweiten Teig auflegen und in Tannenbaumform beschneiden.
10. Von der Mitte aus jeweils links und rechts vom „Stamm“ den Teig im Abstand von 2,5–3 mm einschneiden und jeweils einige Male um die eigene Achse drehen.
11. Germteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 20–30 Minuten gehen lassen.
12. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen.
13. Mit der Eimischung bestreichen, evtl. mit Hagelzucker und Nüssen bestreuen und im Rohr etwa 25–30 Minuten goldbraun backen.

