

Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, den 28.07.2023

Aprikosenkranz

Für 10 Stück

Zutaten

Für den Hefeteig:

250 ml Milch
 ½ Würfel Hefe (ca. 21 g)
 600 g Weizenmehl (Type 405)
 1,5 TL Salz
 80 g Zucker
 75 g weiche Butter
 2 Eier (Größe M)

Für die Füllung:

2-3 Zweige Rosmarin
 200 g Marzipanrohmasse
 20-25 mittelgroße Aprikosen (ca. 1300 g)
 1 Ei (Größe M, getrennt)
 1 TL Zucker
 1 TL Milch

Außerdem

Backblech
 Backpapier
 Mehl zum Bearbeiten
 Abgezupfte Rosmarinnadeln und
 Hagelzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

- Für den Hefeteig** die Milch lauwarm erhitzen. Etwas von der Milch in eine Schüssel geben. Hefe zufügen und mit einem Finger rührend auflösen.
- Eier, restliche Milch, Mehl, Salz, Zucker und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe 5 Minuten kneten. Dann auf zweiter Stufe weitere 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
- Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
Tipp: Bitte immer wieder nach dem Teig schauen, wie er sich entwickelt.
- Inzwischen **für die Füllung** den Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und mit einem großen Messer fein hacken.
- Marzipan und Rosmarin am besten auf der Arbeitsfläche mit den Händen verkneten und 20-25 gleich große Kugeln formen.
- Aprikosen waschen und trocknen. Jeweils der Länge nach ein-aber nicht durchschneiden und entkernen. In jede Aprikose eine Marzipankugel stecken und zusammendrücken.
- Für den Aprikosenkranz** ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig 20-25 runde Taler (Ø 8-10 cm, je nach Größe der Aprikosen) ausstechen. Eiweiß verquirlen und den Rand der Taler damit bestreichen.
- Die Taler jeweils von außen nach innen 4 mal etwa 3 cm tief einschneiden.
Tipp: Zum Einschneiden der Hefeteigtaler einfach am Ziffernblatt einer Uhr orientieren und auf 3, 6, 9 und 12 Uhr einschneiden.

10. Jeweils in die Mitte der Taler eine Aprikose (mit der aufgeschnittenen Seite nach unten) setzen und die Teigviertel leicht an die Aprikose drücken, so dass eine Blüte entsteht. Jeweils 2 Aprikosen-Blüten so nebeneinander kreisrund auf das Blech setzen, dass sie sich leicht berühren.
11. Den Kranz abgedeckt 20-30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
12. Eigelb, Zucker und Milch verrühren und den Kranz damit bestreichen. Mit Rosmarinnadeln und Hagelzucker bestreuen und im heißen Ofen im unteren Ofendrittel etwa 35-40 Minuten goldbraun backen.
13. Den Aprikosenkranz auf dem Blech auf einem Gitter auskühlen lassen und mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce servieren.