



Weihnachtlicher Fruechtekranz

1. Hefe, 125g Milch und 1 EL Zucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. 1 Ei trennen.
3. Mehl, 50g Zucker, 75g Butter, 1 Ei, Eigelb und 125g Milch mit in den Mixtopf geben und 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Umfüllen und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.
5. Zimt mit 50g Zucker mischen. Marzipan reiben. Mit 1 Ei, Eiweiß und Marzipan glatt rühren. Restliche Butter schmelzen.
6. Aprikosen vierteln und mit den Cranberries und Rosinen mischen.
7. Teig aus der Schüssel nehmen, noch einmal verkneten und rechteckig (35x65cm) ausrollen. Teig mit 2/3 Butter bestreichen. Marzipanmischung darauf verteilen, ringsum einen Rand von 2cm frei lassen. Zimt-/Zuckermischung darauf verteilen. Abschließend den Früchte-Mix darauf geben. Von der Längsseite aufrollen.
8. Die Rolle auf die White Lady oder den Pizzazauberer plus legen und längs durchschneiden. Die Teigstränge zu einer Kordel verdrehen. Die Enden zusammendrücken. Dem Kranz mit der

Zutaten:

250g Milch
1 EL + 100g Zucker
42g frische Hefe
135g Butter
3 Eier
500g Weizenmehl Type 550
2 EL Zimt
300g Marzipan-Rohmasse
100g getrocknete Aprikosen
100g Cranberrys
100g Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben

Benötigtes Material

White Lady oder
Pizzazauberer plus

Zubereitungszeit

25 Minuten
Zubereitungszeit
1 Stunde Gehen
30 Minutenn Backzeit



restlichen Butter bepinseln. Zugedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen.

9. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kran auf das Roste unterste Schiene stellen und 30 Minuten backen. Ggf. nach 20 Minuten mit einem Backpapier abdecken.
10. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.