

Zimt-Bratapfel-Kranz



Einkaufsliste: So wird's gemacht:

Für 1 großen oder 2 kleine Kränze
7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
110 ml lauwarmes Wasser
110 ml lauwarme Milch
500 g Mehl (Typ 550)
1 Msp. Salz
1 Ei
60 g Zucker
90 g + 1 TL weiche Butter
1 TL Salz
1 Eigelb + 1 EL Milch

Für die Füllung:
2 Äpfel

70 g weiche Butter
1 EL Mehl
80 g Zucker
2 EL Zimt
70 g unblanchierte Mandeln

Für den Guss:
80 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Hefe mit dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl, Salz und Butter vermengen bis die Masse krümelig ist. Masse mit 1 Ei zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 120 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, nach Belieben in zwei Teile teilen oder einen großen Kranz backen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Apfel in ganz kleine Würfel schneiden. 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen. Äpfel in der Butter schwenken und die Äpfel darin leicht anrösten. Mehl hinzugeben und alles gut vermengen. Äpfel in eine Schale geben. In der Pfanne noch einen Esslöffel Butter und 2 Esslöffel Zucker geben. Die Mandeln hacken und mit 1 Teelöffel Zimt in die Pfanne geben und karamellisieren.

Die Teigteile jeweils bereits auf einem Backpapier zu einem langen Rechteck ausrollen, die restliche Butter auf beide Teigteile verteilen. Den restlichen Zucker und Zimt vermengen und auf die Butter ebenfalls verteilen. Die Apfelmasse und die Mandeln jeweils in die Mitte der Rechtecke geben und verteilen, sodass zum Rand jeweils 1-2 cm Platz bleiben. Teig der Länge nach einrollen. Die Rolle der Länge nach in der Mitte einschneiden und die beiden Teigenden im Wechsel übereinander legen und zu einem Kranz zusammenlegen. Nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen. Kranz mit der Masse einpinseln und die Kränze 25-35 Minuten goldbraun backen, Ein großer Kranz benötigt ca. 45 Minuten.

