



OSTERKRANZ MIT SCHOKO-NUSS- FÜLLUNG

Zutaten:

Teig:

- 500g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 200 ml Milch
- 1 Ei
- 100 g weiche Butter
- 1/2 TL Zimt

Füllung:

- 50 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- Handvoll gehackte Haselnüsse oder gehackte Mandeln
- 50g Vollmilkschokolade
- Prise Zimt
- Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1/2 TL Vanillepaste

Guss:

- 100g Puderzucker
- etwas Zitronensaft
- gehackte Haselnüsse

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 35-40 min Backzeit

So geht's:

- 1 Das Mehl mit der Trockenhefe und der Milch mischen und mit dem Knethaken aufsatz für 2-3min kneten. Die restlichen Zutaten hinzufügen und weitere 5-6min auf mittlerer Stufe kneten lassen. 1h an einem warmen Ort gehen lassen, am besten auf die Heizung stellen.
- 2 In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten, dafür die Schokolade schmelzen und gut mit den restlichen Zutaten vermischen.
- 3 Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen und rechteckig (ca.40x60 cm) ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und vorsichtig von der langen Seite her aufrollen. Den aufgerollten Teig in der Hälfte zerteilen. Nun die Teige längs in der Mitte aufschneiden, aber oben 1cm zusammen lassen. Die beiden Stränge so umeinander wickeln, dass die angeschnittenen Seiten nach außen schauen (Tipp: Immer einen Strang über den anderen legen). Die Enden wieder fest zusammendrücken. Nun beide Zöpfe auf ein Backblech mit Backpapier legen, zu einem Kranz formen und jeweils die Enden fest zusammendrücken. Den Kranz so nochmal 15 min gehen lassen.
- 4 Währenddessen den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und die Streusel zubereiten. Dafür die Zutaten miteinander mischen und verrühren. Diese dann über den Kranz streuseln. Das Ostergebäck nun für ca. 35-40min backen und anschließend auskühlen lassen.
- 5 Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und über den Kranz träufeln. Gehackte Haselnüsse als Deko darauf geben.

