

Adventskranz aus Zopfteig

(für 4-6 Personen)

Zutaten: 500g Mehl
 1,5TL Salz
 25g geschälte, gemahlene Mandeln
 15g Hefe
 2,5 - 3dl Milch
 50g Butter, flüssig, abgekühlt
 50g flüssiger Honig (als Variante)
 1 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten abmessen und bereitstellen. Die Zutaten mischen und den Teig kneten, bis er weich und elastisch ist, jedoch mindestens 10 Minuten (beim Aufschneiden mit einem Messer sollen kleine Luftblasen sichtbar sein). Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch zudecken. Bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen (ca. 2 Stunden).

Den Teig zu zwei Rollen von 75cm Länge formen und ineinander verdrehen. Kranzförmig auf das vorbereitete Blech legen, mit Eigelb bepinseln.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25 bis 30 Minuten backen.