

## Osterkranz mit Feigen-Mandel-Füllung



### Zutaten für einen Kranz (ca. 20 Stück):

#### Für den Hefeteig:

20 g Frischhefe, 75 g Zucker, 250 ml Milch (lauwarm), 500 g Mehl, 1 Bio-Ei (Kl. M), Prise Salz, 80 g weiche Butter

#### Für die Füllung:

100 g gehackte Mandelkerne  
200 g gemahlene Mandelkerne  
50 g Löffelbiskuits  
175 ml Milch  
100 g Honig  
40 g Butter  
¼ TL Zimt  
100 g Soft-Feigen  
3 EL Zitronensaft

#### Zum Bestreichen:

1 Bio-Ei (Kl. M), 2 EL Milch

### Zubereitung:

Für den Teig die Hefe zerbröckeln, mit Zucker und 100 ml lauwarmer Milch mit dem Schneebesen glatt rühren und 10 Minuten stehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Mehl in eine Schüssel geben, Hefemischung, restliche Milch, Ei und Salz zugeben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder per Hand 2 Minuten gut verkneten. Butter stückchenweise zugeben, 2 Minuten verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Gemahlene Mandeln in der Pfanne anrösten, auf einen Teller geben. Löffelbiskuit fein mahlen. Milch, Honig, Butter und Zimt aufkochen. Mandeln und Biskuitbrösel unterrühren. In eine Schüssel füllen, abkühlen lassen. Feigen fein würfeln und mit dem Zitronensaft unter die abgekühlte Masse rühren. Den Teig nach der Gehrzeit auf der bemehlten Arbeitsfläche durch-kneten, halbieren und auf der bemehlten Fläche zu zwei Streifen à 50 x 20 cm ausrollen. Mit der Füllung bestreichen, rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Von der Längsseite fest aufrollen. Rollen längs mittig 2 cm tief einschneiden, am oberen und unteren Ende nicht ganz durchschneiden. Die Rollen auf einem mit Backpapier belegten Backblech verschlingen und zu einem Kranz legen, die Enden dabei zusammendrücken. Eigelb mit Milch verquirlen, den Kranz damit bestreichen, Kranz 20 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Gas Stufe 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 35-40 Minuten backen. Nach 20 Minuten der Backzeit mit Backpapier abdecken. Den Kranz lauwarm servieren.

Rezept und Foto: Maren Ostkotte