



Pistazien-Osterkranz

 Dauer
120 min.

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Milch	290 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Pistazien	50 g
Pistaziencreme	100 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	50 g



Zubereitung

In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarml Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.

Inzwischen Pistazien fein hacken. In einer Schüssel Pistaziencreme mit 2 EL Milch verrühren.

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Mit Pistaziencreme bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen, dabei etwa 1 EL gehackte Pistazien beseitelegen. Teig von beiden langen Seiten gleichmäßig aufrollen, bis sich die zwei Rollen in der Mitte treffen.

Springform mit Backpapier auslegen. Teigrolle in eine O-form legen und in die Springform setzen, sodass sich die Enden berrühren. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Pistazien-Osterkranz mit 2 EL Milch bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen.

Zitrone halbieren, Saft auspressen und 1 EL in einer Schüssel mit Puderzucker verrühren. Osterkranz leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker-Glasur bepinseln. Mit restlichen Pistazien bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	281 kcal		
Kohlenhydrate	41 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	6 g	Fette	10 g