

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Selbstgebackener Adventskranz

Anzahl: ca. 20 Portionen

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Advent, Weihnachten

500 g	'Zum Fest' von Bahlsen		Schale einer unbeh. Orange
300 g	Magerquark	500 g	Mehl
150 g	Zucker	1	Pk. Backpulver
1	Pk. Bourbon Vanillezucker	100 g	Orangeat
1	Prise Salz	100 g	Getrocknete Aprikosen
10	Essl. Öl	100 g	Gemahlene Mandeln
2	Eier	1	Eigelb
1	Teel. Zimt	1	Essl. Milch
1/2	Teel. Ingwer	75 g	Puderzucker
1/2	Teel. Koriander	1	Essl. Orangensaft
1/2	Teel. Kardamom		

Quark, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Öl, Eier und Gewürze unterrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten.

Feingehacktes Orangeat und Aprikosen mit Mandeln unter den Teig kneten. Teig 10 Minuten ruhen lassen, dann halbieren. 2 Teigrollen von jeweils 80 cm Länge formen.

Teigstränge miteinander verschlingen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Kranz formen. Mit verquirelter Eiermilch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C) ca. 40 - 45 Minuten backen. Kranz auskühlen lassen. Puderzucker und Orangensaft verrühren. Unterseite des Bahlsen-Gebäcks mit etwas Guss bestreichen und auf den Kranz kleben. Nach Belieben mit einer Goldkordel umwickeln und mit Kugeln verzieren.

Tip: Nicht zu früh anschneiden, dann wird der Gewürz Adventskranz lange herrlich duften.