

Früchte-Kranz



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	30 Dekagramm
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Feinkristallzucker	25 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Leitungswasser / Stilles Wasser	1/8 Liter
Speiseöl / Öl	1/8 Liter
Rosinen / Sultaninen	5 Dekagramm
Walnuss / Walnüsse	10 Dekagramm
Kochschokolade	10 Dekagramm
Zitronat	5 Dekagramm
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Orangeat / Aranzini	5 Dekagramm

Zubereitung:

4 Eidotter mit rund 2/3 des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen und unter ständigem Rühren das Wasser und das Öl untermengen.

Danach die klein geschnittenen Rosinen, Nüsse, Schokolade, Aranzini und Zitronat unterrühren.

Eiklar zu steifem Schnee schlagen – Schnittprobe machen – und dann nach und nach den restlichen Zucker zugeben.

Die Schneemasse auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver vermischte Mehl sieben und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine ausgefettete und bemehlte Kranzform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 ca. 30 – 35 Minuten backen. (Nadelprobe)

Mit Staubzucker und etwas Kakaopulver bestreuen.

Tipp:

Man kann diese Teigmasse auch auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad ca. 20 – 30 Minuten backen und noch warm in Ecken schneiden. Als ideale Ergänzung zur Weihnachtsbäckerei.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1609-Fruechte-Kranz.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at