

## Weihnachtlicher Fruchtekranz mit dem Thermomix®



© Weihnachtlicher Gewürzkranz - Ines kocht



70 Min. + Wartezeit



leicht



12 Stücke

Hefeteigkranz lecker gefüllt.



Gut geplant ist halb geweiht. Gemeinsam mit befreundeten Bloggern haben wir Ideen zum Verschenken, für den Adventskaffee und einen schönen Jahresausklang zusammengestellt. Mit dabei ist auch Ines von "Ines kocht" mit ihrem Lieblingsrezept.

Habt alle eine schöne Weihnachtszeit, genießt die süßen Sünden und versucht dem Trubel ein wenig zu entgehen.

**Freut euch auf 19 kreative & leckere Rezepte für den Thermomix® - der Weihnachts-Mix wird euch gefallen!**

## Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>42 g</b>	frische Hefe
<input type="checkbox"/>	<b>250 g</b>	Milch
<input type="checkbox"/>	<b>1 EL</b>	+ 100 g Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>3</b>	Eier
<input type="checkbox"/>	<b>500 g</b>	Weizenmehl Type 550
<input type="checkbox"/>	<b>135 g</b>	Butter
<input type="checkbox"/>	<b>2 EL</b>	Zimt
<input type="checkbox"/>	<b>300 g</b>	Marzipanrohmasse
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	getrocknete Aprikosen
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	getrocknete Cranberrys
<input type="checkbox"/>	<b>100 g</b>	Rosinen
<input type="checkbox"/>		Puderzucker zum Bestäuben
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten

## Zubereitung

1. Hefe, 125 g Milch und 1 EL Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min./37 °C/Stufe 2 erhitzen.
2. 1 Ei trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelb mit Mehl, 50 g Zucker, 75 g Butter, 1 Ei und 125 g Milch in den Mixtopf zugeben und 3 Min./Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Umfüllen und zugedeckt 45 Min. gehen lassen.
3. Zimt mit 50 g Zucker mischen. Marzipan reiben, dann mit einem Ei und Eiweiß glatt rühren. Restliche Butter schmelzen. Aprikosen vierteln, mit Cranberrys und Rosinen mischen.
4. Teig noch einmal verkneten und auf einer bemehlten Fläche rechteckig (35 × 65 cm) ausrollen. Mit  $\frac{2}{3}$  der Butter bestreichen. Marzipanmischung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von 2 cm frei lassen. Erst Zimtzucker, dann Früchtemix darauf verteilen. Von der Längsseite her aufrollen.
5. Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und längs durchschneiden. Teigstränge zu einer Kordel verdrehen. Die Enden zusammendrücken. Kranz mit der übrigen flüssigen Butter bepinseln. Zugedeckt noch mal 20 Min. gehen lassen.
6. Backofen auf 200 °C (180°C Umluft) vorheizen. Kranz auf der untersten Schiene 30 Min. backen. Ggf. nach 20 Min. mit Backpapier abdecken.