



Oster-Äpfelkranz

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.
Aufgehen lassen: ca. 2½ Std.
Backen: ca. 45 Min.

400g Zopfmehl

½ TL Salz

80g Zucker

½ Würfel Hefe (ca. 20g),
zerbröckelt

80g Butter, in Stücken, weich

2 dl Milch

1 Ei, verknüpft

2 TL Mohn

150g Rahmquark

50g Zucker

100g Dörraprikosen (soft),
fein gehackt

50g Aprikosenkonfitüre

1 EL Zitronensaft

1. Hefeteig: Mehl, Salz Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch, Ei und Mohn begeben, mischen, mit wenig Mehl zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

2. Quark, Zucker und Aprikosen verrühren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 35×50 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in ca. 24 Stücke schneiden. Ein Glas, aussen gefettet, in die Mitte eines mit Backpapier belegten Blechs stellen. Schnecken rundum versetzt darauflegen. Zugedeckt

bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Glas zur Hälfte mit Wasser füllen.

3. Backen: ca. 45 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf einem Gitter auskühlen.

4. Konfitüre und Zitronensaft in einer kleinen Pfanne warm werden lassen, durch ein Sieb streichen, Kranz damit bestreichen.

Tipp: Schmeckt frisch am besten.

Lässt sich vorbereiten: Teig herstellen, nur 1 Std. aufgehen lassen. Teig füllen und Kranz formen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen.

Backen: Kranz in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben, ca. 45 Min. bei 180 Grad backen.

Stück: 141 kcal, F 4g, Kh 22g, E 6g

**OHNE
GLUTEN**

Die glutenfreie
Version dieses Rezepts finden
Sie auf [www.bettybossi.ch/
glutenfrei](http://www.bettybossi.ch/glutenfrei).

Gluten-
frei