

Erntedank-Kranz

etwa 12 Portionen

 aufwändig

 bis zu 60 Min.



Zutaten:

Füllung:

300 g Trockenfrüchte gemischt
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 Pck. Dr. Oetker Tortengelee
klar
2 EL Zucker
 $\frac{1}{8}$ l Rum
2 geschälte Äpfel
2 geschälte Birnen
250 g kernlose Weintrauben

Germteig:

500 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
300 ml lauwarme Milch
70 g Zucker
70 g weiche Butter
 $\frac{1}{2}$ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

1 Füllung:

Die Trockenfrüchte klein schneiden. Mit Orangenschale, Tortengelee, Zucker und Rum gut vermischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Äpfel und Birnen mit einer großen Reibe auf die Fruchtmasse reiben und mit den Weintrauben gut einrühren.

2 Germteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 3 Vom Teig etwas für die Verzierung zur Seite geben. Den übrigen Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und die Teigränder leicht mit Ei bestreichen. Den Teig einrollen und auf einem befetteten Backblech zu einem Kranz formen. Den Kranz mit Ei leicht bestreichen. Aus dem zur Seite gegebenen Teig kleine Kugeln rollen und auf dem Kranz zu einer Traube zusammensetzen. Blätter ausstechen, Ähren formen und den Kranz beliebig damit verzieren. Mit Ei bestreichen und an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten