

MANDEL SCHOKO KRANZ

★★★★☆ 4.7 bei 13 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 10 min



Süßer
Germteig



175 Grad

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und diesen ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen.
- 2 Für die Fülle die Milch mit dem Zucker aufkochen und dann die geriebenen Mandeln, Semmelbrösel und das Eiklar dazumischen. Den Teig rechteckig ausrollen und die Fülle darauf verstreichen. Am Schluss noch die Schokodrops darauf verteilen
- 3 Den Teig aufrollen, in einen eingefettete Kranz- oder Gugelhupfform legen und nochmal ca 20 Minuten gehen lassen.
- 4 Den Kranz danach im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca 45 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1

KRANZFORM/GUGELHUPFFORM

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 620 g Weizenmehl 700
- 1 Stk. Eier
- 70 g Zucker
- 30 g frische Germ
- 7 g Salz
- 80 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 150 ml Milch
- 30 g Zucker
- 200 g geriebene Mandeln
- 1 Eiklar
- 1 EL Semmelbrösel
- 100 g Schokodrops