

Rezept

Kokos-Maracuja-Osterkranz

Ein Rezept von Kokos-Maracuja-Osterkranz, am 16.05.2025

Zutaten

75 g Butter	¼ l Milch
500 g Weizenmehl (Type 405)	1 Pck. Trockenhefe
1 Ei (M)	65 g Zucker
1 TL Salz	

FÜR DIE FÜLLUNG:

250 g Pfirsich-Maracuja-Konfitüre	50 g Kokosraspel
--	-------------------------

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	1 Eigelb (M)
1 EL Milch	Kokosraspel zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Osterkranz | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und mit der Milch verrühren. Mehl, Hefe, Ei, Zucker, Salz und die Milch-Butter-Mischung von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand kurz durchkneten. Zurück in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Für die Füllung die Konfitüre unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. einkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Kokosraspel einrühren und die Masse abkühlen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 45 × 25 cm) ausrollen. Die Kokosmasse mit einer Palette oder einem Löffel gleichmäßig daraufstreichen. Das Rechteck mit einem scharfen Messer längs halbieren und jede Hälfte von der Längsseite her aufrollen. Die beiden Stränge dann spiralförmig locker miteinander verdrehen und auf dem Backblech zu einem Kranz legen. Die Enden gut zusammendrücken und den Kranz abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.
4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und Milch verquirlen, den Kranz damit bestreichen und dünn mit Kokosraspeln bestreuen. Den Kranz im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 40 Min. backen. Die Stäbchenprobe machen und den Osterkranz nach Belieben warm servieren oder auf einem Rost abkühlen lassen.