

Rezept

Marzipan-Beeren-Kranz

Ein Rezept von Marzipan-Beeren-Kranz, am 05.12.2025

Zutaten

Für den Hefeteig

½	Bio-Zitrone	250 ml	Milch
25 g	frische Hefe	75 g	Zucker
525 g	Weizenmehl (Type 550)	1	Ei (M)
	Salz	75 g	weiche Butter

Für die Füllung

200 g	Marzipanrohmasse	1	Eiweiß (M)
200 g	gemischte Beeren (z. B. Himbeeren und Rote Johannisbeeren)		

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	1	Eigelb (M)	
1 EL	Milch	1 EL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal, 12 g F, 9 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen. Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinkrümeln und 1 EL Zucker einrühren. Mehl, übrigen Zucker, Ei, ½ TL Salz, Zitronenschale und Hefemilch mit den Knethaken des Handrührgeräts gut verkneten. Butter in Flöckchen zugeben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Marzipan grob in eine Schüssel raspeln. Eiweiß und Zitronensaft zugeben und alles mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig rühren. Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Johannisbeeren von den Rispen streifen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck (40 × 45 cm) ausrollen. Die Marzipancreme daraufstreichen, dabei 2 cm Rand lassen. Die Beeren auf der Creme verteilen und den Teig von der Längsseite her fest aufrollen. Die Rolle längs halbieren und die Enden so umeinanderschlingen, dass die Füllung nach außen zeigt. Zu einem Kranz formen, die Enden andrücken, aufs Blech legen und 15-20 Min. gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Eigelb und 1 EL Milch verrühren und den Kranz damit bestreichen. Im Ofen (unten) in 30-35 Min. goldbraun backen, dabei eventuell zwischendurch abdecken. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.