



# Pistazien-Osterkranz

Zeit gesamt  
🕒 2h

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	290 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Pistazien	50 g
Pistaziencreme	100 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	50 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen Pistazien fein hacken. In einer Schüssel Pistaziencreme mit 2 EL Milch verrühren.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Mit Pistaziencreme bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen, dabei etwa 1 EL gehackte Pistazien beseitelegen. Teig von beiden langen Seiten gleichmäßig aufrollen, bis sich die zwei Rollen in der Mitte treffen.
4. Springform mit Backpapier auslegen. Teigrolle in eine O-form legen und in die Springform setzen, sodass sich die Enden berrühren. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Pistazien-Osterkranz mit 2 EL Milch bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen.
5. Zitrone halbieren, Saft auspressen und 1 EL in einer Schüssel mit Puderzucker verrühren. Osterkranz leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker-Glasur bepinseln. Mit restlichen Pistazien bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	282 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	10 g