



Pistazien-Osterkranz

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	290 ml
Hefe, frisch	21 g
Zucker	48 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Pistazien	50 g
Pistaziencreme	100 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	40 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 lauwarml Milch bröckeln und mit 8 g Zucker (2 Lidl Löffel) auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker (10 Lidl Löffel), 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. geben 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 (6 Lidl Löffel) verrühren. Osterkranz leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker-Glasur bepinseln. Mit restlichen Pistazien bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1105 kcal
Kohlenhydrate	161 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	40 g