



Herzhafter Osterkranz mit St. Mang Limburger und Schnittlauch

Zutaten

250g Weizenmehl	200g St. Mang Limburger 40%
200g Dinkelmehl	120g Frischkäse
120g flüssige Butter	2 TL Pesto Genovese
2 Eier	5-6 EL gehackter Schnittlauch
200ml lauwarme Milch	
1 Pk. Trockenhefe	1 Eigelb
1 TL Salz	2 EL Milch
1 TL Zucker	

Zubereitung

1. Die Hefe zusammen mit dem Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz, Eier und das Hefegemisch in eine Schüssel geben. Die Butter nach und nach dazugeben, dabei alles mindestens 5min zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 60min gehen lassen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen – möglichst dünn. Frischkäse und Pesto verrühren und gleichmäßig auf den Teig streichen. Den Schnittlauch auf der Creme verteilen – den Käse in kleine Würfel schneiden und darüber geben. Den Teig, beginnend an der langen Seite, sehr fest aufrollen und das Ende gut zusammendrücken. Den Teigstrang der Länge nach halbieren und beide Teile übereinanderschlagen, sodass ein zopfartiges Muster entsteht. Die Ganze zu einem Kranz verbinden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Den Kranz noch einmal 30min gehen lassen.
3. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Kranz vor dem Backen vorsichtig damit einpinseln. Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Ganze für etwa 50min backen, bis der Osterkranz goldbraun ist.



Weitere Rezepte unter st-mang.com