

Hefekringel mit Pistazien und Beerenquark



Zutaten (für 4-6 Kringel)

350 g Mehl Typ 550
1 Pck. Trockenhefe
40 g Zucker, 5 g Salz
3 Eier (L)
60 ml Milch, 140 g weiche Butter

Für die Füllung

100 g Pistazien geschält
50 g Zucker, 20 g weiche Butter, 50 ml Milch

Außerdem

1 1/2 EL Zitronensaft
100 g Puderzucker
50 g Pistazien geschält
getrocknete Rosenblätter
200 ml Sahne
250 g Magerquark
200 g gemischte Beeren
Zucker oder Honig



Zubereitungszeit
1h 40Min



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier und Milch zugeben und den Teig ca. 8 Min. mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührer mit Rührhaken kneten. Dann die Butter in kleinen Portionen 2-3 Min. unterkneten. Den Teig abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Füllung: alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und fein pürieren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 30x45 cm) und gleichmäßig mit der Pistazienmasse betreiben. Dann in 6 gleichgroße Rechtecke schneiden. Die Rechtecke mit der längeren Seite eng aufrollen und die Teigrollchen der Länge nach durchschneiden. Jeweils beide Teigstränge miteinander spiralförmig verdrehen, Enden zusammendrücken und mit je 5 cm Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. An einem warmen Ort abgedeckt 1 h gehen lassen.
3. Backofen auf 165°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kringel auf der mittleren Schiene im Ofen 20-25 Min. backen, auskühlen lassen. Aus Zitronensaft und Puderzucker etwas Guss anrühren und die Pistazien grob hacken. Die Kringel mit dem Guss einpinseln und mit gehackten Pistazien und Rosenblättern bestreuen.
4. Für den Quark die Sahne steif schlagen und mit den Beeren und dem Quark verrühren. Nach Belieben süßen.