

# Adventskranz pikant

Die Adventszeit bietet immer wieder eine Gelegenheit für einen gemütlichen Apéro. Ob zum jährlichen Chlaushöck oder beim Warten auf den Samichlaus. Dieser Kranz schmeckt immer.

## Zutaten

### Teig

500g Mehl  
1 TL Salz  
20g Hefe  
ca. 3,5 dl Milch  
50g Butter, weich

### Füllung

120g Crème fraîche  
70g Käse  
100g Bündnerfleisch  
25g Pistazien, gehackt  
Salz, Pfeffer  
1 Eigelb

## Zubereitung

Etwa 25 Minuten + Zeit zum Aufgehen + 35 Minuten backen

- 1** Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit der Butter zum Mehl geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1–1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Teig auf wenig Mehl rechteckig (ca. 25×40 cm) auswallen. Teig mit Crème fraîche bestreichen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Käse an der Röstiraffel reiben und darüberstreuen. Bündnerfleisch darauf verteilen, mit Pistazien bestreuen.
- 3** Von der Längsseite her aufrollen, mit Eigelb bestreichen. In eine eingebuttrte Kranzform legen oder zu einem Kranz formen. Nochmals 30 Minuten aufgehen lassen, ein weiteres Mal mit Eigelb bestreichen.
- 4** Etwa 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 190°C backen. Schmeckt lauwarm am besten.

## Tipp

Den gebackenen Kranz mit vier Kerzen dekorieren.

