

Festlicher Teigkranz mit Brie, Preiselbeeren und Nüssen

Zutaten:

- Zwei Rollen fertigen Plunderteig aus dem Kühlregal
- 200g Brie
- ca. 150g Preiselbeeren im Glas
- eine Handvoll Pistazien
- 1 Zweig frischen Rosmarin
- ca. 1 EL Honig
- 1 Ei
- Fleur de Sel oder anderes Meersalz



Optional:

- Frische Cranberries als Deko
- Mehr frischen Rosmarin. Ich habe noch 2 - 3 Zweige als Deko verwendet, weil mich die Spitzen immer an kleine Tannenbäumchen erinnern.

Zubereitung:

Brie in Stücke schneiden. Pistazien grob hacken. Die Nadeln von einem Zweig Rosmarin abstreifen und klein schneiden. Das Ei mit einer Gabel verquirlen. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Legt ein Blech mit Backpapier aus und stellt eine Schüssel mit ca. 15 cm Durchmesser kopfüber in die Mitte. Öffnet die Rollen mit dem Plunderteig und entnimmt die vorgeschnittenen Dreiecke. Sie sind schon an den perforiert, man muss sie nur durchschneiden. Zieht dabei nicht zu doll am Teig. Wir wollen die Dreiecke bestenfalls alle in der gleichen Größe haben ;-).

Legt die Dreiecke mit der Spitze nach außen um die Schüssel, so dass sich die Teigränder am Rand der Schüssel überlappen. Verteilt die Preiselbeeren am Teigrand entlang und legt die Brie-Stückchen im Kreis darauf. Gebt etwas Honig sowie die gehackten Pistazien und Rosmarinnadeln auf den Käse.

Entfernt die Schüssel und schließt den Kranz von außen nach innen. Hebt dabei den inneren Teigrand etwas an, um die Spitzen darunter zu schieben. Das klingt komplizierter als es ist, versprochen ;-).

Es macht nichts, wenn der Teig nicht die ganze Füllung abdeckt. War bei mir auch so, wie Ihr auf den Bildern seht. Wenn nachher beim Backen ein bisschen Füllung ausläuft, ist das nicht schlimm.

Bestreicht den Kranz vor dem Backen mit dem verquirlten Ei. Das macht eine wunderschöne Backfarbe und sorgt als "Kleber" für die restlichen Rosmarinnadeln und ein paar Salzflocken.

Nun backt den Kranz auf einem Blech im vorgeheizten Ofen für ca. 15 - 20 Minuten bei 180 Grad Ober-/ Unterhitze, bis er schön gebräunt ist.

Ich habe in die Teiglücken nach dem Backen noch kleine Stücke von den übrigen Rosmarinzwiegen gesteckt. Ihr wisst schon - Mini-Tannenbäumchen!