



Benötigte Zutaten

Teig	
300 g	Mehl (Universal)
125 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
1 Prise	Salz
1/2 Würfel	Germ (frisch)
30 g	Premium Teebutter (geschmolzen)
1	Dotter
1 TL	Zucker

Salzburger Fischkranz zum Fastenaufakt

Anleitung

1. Für den Teig Germ mit Zucker und der lauwarmen Milch zu einem Dampfl vermengen. Für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
2. Eidotter, Butter, Mehl und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut eine Stunde an einem warmen Ort rasten lassen und in der Zwischenzeit die Fülle zubereiten.
3. Für die Fülle Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Butter mit dem Mixer schaumig rühren, Äpfel fein reiben.
4. Den Fisch zerkleinern – mit einer Gabel oder der Küchenmaschine
5. Dann Kartoffeln, Butter, Fisch, fein geriebene Äpfel und Sauerrahm mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Dill abschmecken.
6. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen und Fischfülle auf dem Teig verteilen und zu einer langen Teigrolle einrollen.
7. Danach die Teigrolle halbieren – es sollten ca. 5 cm Rand bleiben. Die beiden Teigstränge übereinanderschlagen und zu einem Kranz legen. Den Kranz mit etwas Butter bestreichen und bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten



Fülle	
etwas	Premium Teebutter (zum Bestreichen)
2 Stück	geräucherte Forelle oder Saibling
60 g	Premium Teebutter (warm)
300 g	Kartoffeln
1	Apfel
150 g	Premium Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
	Dill