



Pâte

500 g de farine
 1 sachet de levure séchée Dr. Oetker
 1 c. à café de sel
 100 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé Dr. Oetker
 1 flacon d'arôme citron Dr. Oetker
 1 sachet de Finesse Zeste de citron râpé Dr. Oetker
 1 oeuf
 60 g de margarine Rama fondue
 2,5 dl de lait tiède
 100 g de raisins secs

Pour badigeonner

1 oeuf battu

Pour décorer

100 g de massepain Dr. Oetker
 50 g de sucre glace
 1 c. à café d'eau de rose
 colorants alimentaires
 4 amandes mondées

Degré de difficulté:



Mise en place et préparation:



env. 60 minutes
 (avec levage de la pâte)

Cuisson:

Tapisser une plaque de papier pour la cuisson



env. 35 - 40 minutes

Four trad.	180 °C préchauffé
Air chaud	170 °C préchauffé
Gaz	2 préchauffé

Couronne de l'Avent



Préparation:

Bien mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure séchée, le sucre vanillé et le Finesse Zeste de citron et former une fontaine. Ajouter l'oeuf, le lait et la margarine Rama. Travailler au batteur électrique (crochets pétrisseurs) pour obtenir une pâte lisse et souple. Incorporer les raisins secs.

Couvrir la pâte et la laisser lever dans un endroit chaud pendant env. 30 minutes. La diviser en trois parts égales et former des rouleaux d'env. 80 cm de long. Tresser les trois pâtons, former une couronne et la poser sur la plaque préparée. Laisser de nouveau lever au chaud pendant env. 15 minutes. Badigeonner d'oeuf battu et cuire dans le tiers inférieur du four pendant env. 35 - 40 minutes.

Travailler le massepain avec l'eau de rose et le sucre glace afin d'obtenir une masse lisse. Pour les bougies, colorer la moitié de cette masse en rouge, former un rouleau de 20 cm de long et le diviser en quatre. Former une pointe d'un côté et y planter une amande. Colorer le reste de massepain en vert, abaisser sur une épaisseur d'env. ½ cm et découper des feuilles et des étoiles. Décorer à volonté la couronne de l'Avent.