

Köstliche Naschereien! Rezept/Foto: www.food-professionals.de
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin März-April 2016

Hefeteigkranz

Zutaten für ca. 16 Stück : 375 g Mehl, 20 g Frischhefe, 75 g Zucker, ca. 125 ml warme Milch, 75 g Butter, 1 Päckchen Zitronenaroma, 1 Ei,

Außerdem:

100 g Grafschafter Karamell, Hagelzucker und gemahlene Pistazien zum Bestreuen

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Die Frischhefe mit 1 TL Zucker und etwas warmer Milch verrühren, in die Mulde geben und zugedeckt an einem warmen Ort 10

Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die Milch, die weiche Butter, das Zitronenaroma und das Ei dazugeben und die Zutaten zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Menge aufgehen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kneten und in 3 Portionen teilen. Diese zu Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zu einem Kranz schließen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 35–40 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den Kranz aus dem Ofen nehmen, mit dem erhitzten und glatt gerührten Karamellsirup bestreichen, mit Hagelzucker und Pistazien bestreuen und erkalten lassen.



Rezept/Foto: www.food-professionals.de

Der Guss ist der Clou an diesem Osterhefekranz