REZEPT FÜR HEFEKRANZ MIT BUNTEM OSTEREI

HEFEKRANZ MIT BUNTEM OSTEREI

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Stück | 50 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 125 ml Milch
- 1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
- 60 g SweetFamily Unser Feinster
- 270 g Mehl
- 1 Ei
- 1/4 TL Salz
- 40 g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Dekorieren:

- 1 Eigelb
- 1 EL gehackte Mandeln
- 2 EL SweetFamily Hagelzucker
- 6 schön bemalte Ostereier

4384

ZUBEREITUNG

414	15	47	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker zufügen und ca. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Mehl, Ei, übrigen Zucker, Salz und Butter mit der Hefemilch glatt verkneten. Hefeteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2. Teig auf etwas Mehl gut durchkneten und in 6 Stücke teilen. Jedes Teigstück dritteln und zu jeweils ca. 20 cm langen Teigrollen formen. Je 3 Teigrollen zu einem Zopf flechten und zu einem Kranz formen, Enden gut festdrücken.

3. Kränze mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

4. Mitte der Kränze gut eindrücken, damit später eine Mulde für die Eier bleibt. Eigelb leicht verquirlen, Kränze damit bestreichen und mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit bemalten Eiern servieren.