

Hefekranz mit Apfel-Nuss-Füllung

White Lady



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Hefeteig:

250 g Milch
100 g Butter
100 g Zucker oder Honig
1 Würfel Hefe
600 g Mehl
1/2 Salz

Apfel-Nuss-Füllung:

250 g Nüsse
150 g Schokolade
2 Äpfel, entkernt, geviertelt
60 g Zucker
1/2 TL Zimt
100 g Rosinen
Kaffeesahne zum Bepinseln

Teig:

Milch, Butter, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37 Grad/ Stufe 2 erwärmen.
Mehl, Ei und Salz zugeben und 3 Minuten (Brotsufe) kneten.
Teig umfüllen und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Apfel-Nuss-Füllung:

Nüsse und Schokolade in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern.
Äpfel, Zucker und Zimt zugebe und 5 Sek./Stufe 8 mithilfe des Spatels zerkleinern.
Falls die Füllung zu fest ist, 50 g Milch untermischen.

Rollen Sie den Teig dünn zu einem Rechteck aus und verstreichen Sie die Füllung gleichmäßig.
Verteilen Sie ca. 100 g Rosinen auf der Füllung.

Rollen Sie das Teigrechteck von der langen Seite her zu einer Rolle auf.

Anschließend die Teigrolle längs halbieren, sodass Sie zwei lange offene Stränge erhalten.

Legen Sie beide Stränge wie ein Andreaskreuz mit der Schnittfläche nach oben übereinander.

Verschlingen Sie die beiden Teigstränge zu beiden Enden hin. Dabei müssen die offenen Seiten jeweils nach oben zeigen.

Hefekranz mit Apfel-Nuss-Füllung

White Lady



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Den geschnittenen Teig als Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Rosinen in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht schwarz werden.

Bepinseln Sie den Teig mit Kaffeesahne. So wird die Oberfläche nicht trocken und der Hefekranz erhält einen schönen Glanz. Alternativ können Sie den Hefekranz auch nach dem Backen mit Zuckergruss bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zum Schluss den Hefekranz ca. 15 Minuten gehen lassen. Danach im vorgeheizten Backofen 10 Minuten auf 200 Grad backen. Die Backtemperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen.