

Bunte Schwimm-Ringe

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
75 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Ei (Größe M)
125 ml Milch
100 g weiche Butter
100 g Dr. Oetker Haselnüsse gehackt

Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

Zum Verzieren:

etwa 150 g rote Fruchtgummischnüre



etwa 16 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Wenn nur 1 Backblech vorhanden ist, kannst du die übrigen "Schwimmringe" auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehe dann einfach das Backpapier auf das Backblech.

Und so wird es gemacht: Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Belege 2 Backbleche mit Backpapier. Heize den Backofen vor.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Hefeteig: Vermische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten - bis auf die Haselnüsse - hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Knete zuletzt die Haselnüsse unter.

3. Forme auf leicht bemehlter Arbeitsfläche aus dem Teig eine gleichmäßige, etwa 32 cm lange Rolle und schneide sie in 16 gleich große Stücke. Rolle jedes Teigstück auf eine Länge von etwa 27 cm aus, lege die Enden zu einem Ring zusammen und drücke sie fest aneinander.

4. Lege die "Schwimmringe" auf die vorbereiteten Backbleche und lass´ sie noch 15 Min. ruhen. Verquirle das Ei und bestreiche die Ringe mit Hilfe eines Backpinsels.

Backzeit: etwa 20 Min.

5. Nach dem Backen ziehst du die "Schwimmringe" vorsichtig mit dem Backpapier vom Blech und lässt sie auf einem Kuchenrost erkalten.

6. Lege jeweils 2 Fruchtgummischnüre zusammen und wickle sie um die "Schwimmringe".

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 11 g, Kh: 28 g, kJ: 957, kcal: 229