

Exotischer Hefekranz

Ein lockerer Hefekranz mit Kokosmilch, Ingwer und Cranberrys

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm mit Rohrboden):

Fett

Weizenmehl

Hefeteig:

125 g kandierter Ingwer

225 g Mangos (Abtropfgew.)

250 ml Kokosmilch

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

1 Pr. Salz

100 g getrocknete Cranberrys

Zum Verzieren:

125 g Puderzucker

etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.)

etwa 2 ½ EL Wasser

Kokosraspel

1 Vorbereiten:

Kandierte Ingwer in kleine Stücke schneiden. Mangos auf einem Sieb gut abtropfen lassen und mit der Kokosmilch pürieren.

2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, **bis auf Ingwer und Cranberrys**, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Ingwerstücke und Cranberrys kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ③ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer 45 cm langen Rolle formen und in die Form geben. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Minuten

Gebäck noch etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Puderzucker sieben und mit Aroma und Wasser zu einem Guss verrühren. Den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels mit dem Guss überziehen. Die Kokosraspel sofort mit Hilfe einer Teigkarte am Rand verteilen und den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Ingwer auch ganz weglassen oder durch kandierte Ananas ersetzen.
- Sie können den Hefekranz auch in einer Gugelhupfform (Ø 24 cm) backen.

