





# Hefekränzchen

Frisch aus dem Ofen, lauwarm und mit bunten Ostereiern - die leckeren Hefekränze dürfen bei keinem Osterbrunch fehlen.

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

175 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
450 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### Zum Bestreichen:

1 EL Milch  
1 Eigelb (Größe M)

Wie backe ich Hefekränzchen zu Ostern?:

## 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.

## 2 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 30 cm langen Rolle formen, jeweils 2 Rollen als Kränzchen umeinanderschlingen und auf das Backblech legen.
- 5 Eigelb und Milch verschlagen, die Kränzchen damit bestreichen. Kränzchen auf dem Blech nochmals etwa 10 Min. gehen lassen, dann backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

- 6 Die Hefekränzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Kränzchen nach Belieben dekorieren, z. B. mit gefärbten Ostereiern oder mit kleinen Schokoladeneiern füllen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- 50 g Rosinen zuletzt unter den glatten Teig kneten.

