

Hefekränze

Diese süßen Kränzchen aus leckerem Hefeteig werden mit bunten Eiern zu Ostern serviert.

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

350 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

1 Eiweiß (Größe M)

Außerdem:

Ostereierfarbe

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

etwa 2 EL Dr. Oetker gehobelte

Mandeln oder Hagelzucker oder

gehackte Pistazienkerne

6 Eier (Größe M)

Wie backt man bunte Hefekränze?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich

sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Den Teig zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück dritteln und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu 3 Rollen (jede Rolle etwa 30 cm) formen und nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Die oberen Teigenden etwas zusammendrücken und einen Zopf flechten. Die unteren Teigenden gut zusammendrücken und auf dem Backblech zu einem Kränzchen formen. Übrige Teigstücke ebenso flechten und zu Kränzchen formen.
- 5 Eigelb mit Milch verquirlen, die Kränzchen damit bestreichen und beliebig mit Mandeln, Hagelzucker oder Pistazien bestreuen. Nochmals etwa 10 Min. gehen lassen und dann in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

- 6 Die Hefekränze auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Die Eier mit den Ostereierfarben beliebig nach Packungsanleitung färben und vor dem Servieren in die Kränzchen setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem Teig kann man auch einen großen Kranz backen. Hierzu den Teig in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle (etwa 60 cm) formen, nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und zu einem Zopf flechten. Diesen auf das Backblech geben und zu einem Kranz formen. Kranz mit Eigelb-Milch bestreichen, nach Wunsch bestreuen und bei gleicher Temperatur etwa 30 Min. backen.
- Ohne Eier können man die Kränze gut einfrieren.

