





Hefekranz mit Pflaumen

Ein lockeres Hefegebäck gefüllt mit Pflaumen und Haselnüssen, die Zubereitung für dieses köstliche Rezept wird Schritt für Schritt erklärt.

etwa 15 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Füllung:

500 g Pflaumen
100 g ganze Haselnüsse
etwa 3 EL Pflaumenmus

Hefeteig:

150 ml Milch
75 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 TL gemahlener Zimt
1 Ei (Größe M)

Zum Bestreichen:

etwa 1 EL Milch

Wie backe ich einen Pflaumen-Hefekranz?:

1 Füllung zubereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Nüsse grob hacken und 1 EL davon beiseitestellen.

2 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel 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 verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und diese auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.
- 5 Teigrechteck mit Pflaumenmus bestreichen, dabei an den Rändern etwa 1 cm frei lassen. Die Pflaumenstücke und die Nüsse gleichmäßig aufstreuen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen, auf dem Backblech mit der "Naht" nach unten zu einem Ring legen, dabei die Enden ineinanderstecken und zusammendrücken.



- 6 Den Kranz mit Milch bestreichen und mit einem scharfen Messer tief ein- aber **nicht** durchschneiden. Mit den übrigen Nüssen bestreuen. Kranz noch etwa 15 Min. gehen lassen. Das Blech in den Backofen schieben.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.

Den Hefekranz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Haselnüssen schmeckt der Hefekranz auch mit Walnüssen sehr lecker.
- Sieben Sie nach Belieben Puderzucker auf den Kranz und servieren Sie geschlagene Sahne dazu.