

Hefekranz mit Walnussfüllung

Aus lockerem Hefeteig gefüllt mit Walnuss-Masse und Nuss-Nougat-Stückchen wird ein saftiger Hefekranz.

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Wie backe ich einen lockeren Hefekranz mit Walnüssen und Nougat?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl und Hefe in eine 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 verarbeiten. Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Walnussfüllung zubereiten:

Nougat in sehr kleine Würfel schneiden. Butter, Zucker, Eiweiß und Walnüsse in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer cremigen Masse verrühren.

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

75 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Salz

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Kardamom

½ gestr. TL gemahlener Zimt

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

Walnussfüllung:

200 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

60 g weiche Butter

50 g Zucker

2 Eiweiß (Größe M)

200 g gemahlene Walnüsse

Zum Aprikotieren:

2 EL samtiger Aprikosen-

Fruchtaufstrich

2 EL Wasser



4 Hefeteig ausrollen und füllen:

Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 60 x 35 cm) ausrollen. Walnussmasse gleichmäßig darauf verstreichen und die Nougatwürfel aufstreuen.

5 Hefeteig aufrollen:

Den Hefeteig von der langen Seite her aufrollen und die Teigrolle längs halbieren. Die beiden Teigstränge umeinander drehen und zu einem Kranz zusammenlegen. Die Enden vorsichtig zusammendrücken. Den Hefekranz auf das Blech legen und nochmal etwa 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen vorheizen.

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

6 Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

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

7 Hefekranz aprikotieren:

Den Fruchtaufstrich mit dem Wasser in einem kleinen Topf verrühren und kurz aufkochen. Den Hefekranz damit bepinseln und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Aprikotur lässt sich das Gebäck sehr gut einfrieren.
- Den Hefekranz nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Backpapier abdecken, so dass er nicht zu dunkel wird.

