REZEPT FÜR ÖSTERLICHER HEFEKRANZ

ÖSTERLICHER HEFEKRANZ

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 16 Stücke | 70 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 250 ml Milch
- 30 g frische Hefe
- 70 g SweetFamily Bio-Zucker
- 600 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 80 g weiche Butter
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

Für die Füllung:

- 200 g Cashewkerne
- 75 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 200 g Doppelrahmfrischkäse

Für den Guss:

- 70 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- ca. 2 EL Orangensaft

6612

ZUBEREITUNG

365 Kcal	11 Gramm	44 Gramm	15 Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Bio-Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

2. Übrigen Bio-Zucker, Dinkelmehl, Salz, Eier, Butter und Hefemilch glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 75 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen deutlich vergrößert hat.

3. Inzwischen Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Auf einem Teller abkühlen lassen, dann hacken. Puderzucker, Zimt und Orangenschale mit Frischkäse verrühren, Cashewkerne bis auf 1 EL unterrühren. Teig auf etwas Mehl in 16 Portionen teilen und jeweils flach drücken. Füllung mittig darauf verteilen und Teig um die Füllung zu Kugeln schließen. In eine gefettete Springform mit Kranzeinsatz (26-28 cm Durchmesser) setzen, mit übrigen Cashewkernen bestreuen. Zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Kranz darin ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bio-Puderzucker sieben, mit Orangensaft zu einem Guss verrühren. Kranz aus der Form lösen, damit besprenkeln und trocknen lassen.

Tipp:

Verziert den Kranz nach Belieben mit Zuckerostereiern.