



Hefekranz



Zutaten (für 4 Personen)

500 g Mehl
 1 Würfel frische Hefe
 1 TL Salz
 70 g Zucker
 1 Ei
 70 g weiche Butter
 250 ml Milch
 Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 1 EL Milch



Zubereitungszeit
 1 h 15 Min



Kcal

KJ

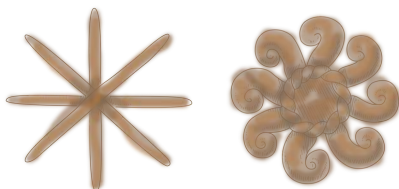
Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in der Mitte formen. Milch erwärmen. Hefe und Zucker unter Rühren darin auflösen. Die Flüssigkeit sollte höchstens lauwarm sein, auf keinen Fall zu heiß. Jetzt die flüssige Mischung in die Mulde geben. Rühren Sie nach und nach mit einem Holzkochlöffel etwas von der Flüssigkeit unter das Mehl und lassen Sie den Teig zwischendurch ein paar Minuten ruhen.
2. Zum Schluss das Ei unter den Teig kneten, anschließend die Butter und das Salz. Jetzt den Teig 15 Minuten lang kneten. Dann zum „Gehen“ in eine Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort stellen.
3. Teig noch einmal gut durchkneten und in 5 Stücke teilen. Jeweils ca. 40 cm lange Stränge formen. Auf einem Backblech mit Backpapier 4 Stränge gekreuzt übereinanderlegen und die Enden eindrehen. Den letzten Strang drehen Sie zu einer Kordel und legen ihn kreisförmig in die Mitte (siehe Abb.).



4. Eigelb und Milch verrühren. Den Kranz damit bestreichen und nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
5. Bei 180 °C im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) ca. 35 Minuten lang backen.