

Bananen Zimt Hefekranz vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

Hefeteig:

150 ml Milch
20 g Hefe, frisch
1 TL Honig
3-4 Bananen
150 g Zucker
150 g Butter
1 Ei
700 g Weizenmehl Typ 550
1 Pr. Salz

Füllung:

75 g Butter
50 g braunen Zucker
3 TL Zimt
200 g Pekannüsse
2 EL Honig

Glasur:

150 g Puderzucker
5-6 EL Saft einer Bio Zitrone



Zubereitung:

Hefe in die lauwarme Milch bröseln, ein TL Honig dazugeben, gut verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. In einer Schüssel sehr reife Bananen mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Mehl, Bananen, Ei, Salz, Butter und Zucker zu der Hefemilch geben und kräftig mit den Händen verkneten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. (Thermomix: 4 min. Teigknetstufe). Teig abgedeckt ca. 1 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und grob gehackte Pekannüsse unter ständigem rühren fettfrei ca. 2 Min. anrösten. Honig darüber gießen und vermengen und ca. 1 Min. karamellisieren lassen. Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen. Für die Füllung 75 g weiche Butter mit dem braunen Zucker und dem Zimt verrühren.

Teig auf der Teigunterlage zu einem ca. 1 cm dünnen Rechteck ausrollen, mit Zimtbutter bestreichen und mit karamellisierten Nüssen bestreuen. Von der längeren Seite aus Teig fest aufrollen und mit dem Nylonmesser mittig teilen und die 2 Stränge zu einem Zopf flechten. Zopf kreisrund auf den großen Pizzazauberer plus legen und nochmals abgedeckt 30 Min. ruhen lassen.

Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Bananen Zimt Hefekranz auf dem Rost im untersten Drittel des Backofens ca. 25 Min. goldbraun backen. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 5-6 EL Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Kranz aus dem Ofen nehmen und Glasur über den warmen Hefekranz gießen und genießen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Nylonmesser, großer Pizzazauberer plus, kleiner Streicher, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered  **chef**

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN