

# Apfel-Zimt-Kranz „White Lady“

## Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl Typ 550  
250 ml Milch  
1 Ei  
1 Pr. Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
70 g Birkenzucker oder Zucker  
25 g Hefe  
70 g weiche Butter  
zum Bestreichen etwa 2 EL Milch

Füllung:

100 g weiche Butter  
100 g Birkenzucker oder Zucker  
3 TL gemahlener Zimt  
1 Apfel oder Früchte nach Wahl

Cheesecake-Frosting.:

50 g Butter  
100 g Puderzucker  
100 g Frischkäse  
Abrieb einer Zitrone/Limette

## Zubereitung:

Hefe, Milch, und Birkenzucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei, Salz, Vanilleextrakt zufügen und verrühren (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe). Die Butter zufügen und in ca. 2 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für ca. 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig sichtlich verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Butter, Birkenzucker und Zimt gut verrühren. Den Hefeteig auf der Teigunterlage mit Hilfe des Teigrollers zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Geriebenen Apfel darüber verteilen und von der längeren Seite her fest aufrollen. Die Rolle in etwa 2 cm Abstand in kleine Stücke anschneiden (nicht ganz durchschneiden!) und auf den großen runden Stein kreisförmig auslegen. Sodann mit einem Kochlöffelstiel mittig in jedes Stück drücken. Kranz nochmals ca. 10-20 Min. gehen lassen und dann mit Milch abstreichen und im vorgeheizten Backofen unterstes Drittel auf dem Rost bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen.

In der Zwischenzeit für das Frosting die Butter und den Puderzucker cremig aufschlagen. Anschließend Frischkäse und Abrieb einer Zitrusfrucht unterheben und mit dem kleinen Streicher auf den noch warmen Kranz auftragen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Alles auf einen Streich, großer runder Stein, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber



**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN