

Nutella® Kranz aus der runden Ofenhexe

Zutaten:

180 g Milch
20 g frische Hefe
50 g Zucker
500 g Dinkelmehl Typ 630
70 g weiche Butter
1 Pr. Salz
2 Eier

Für den Belag:

Nutella oder Nuss Nugat Creme

Zum Bestreichen: 1 Eigelb mit etwas Milch
vermischt



Zubereitung:

Hefe, Milch und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Eier und Salz zufügen und verrühren (Thermomix 1 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 mindestens verdoppelt hat.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen. Nutella® mit dem kleinen Streicher auf der Teigplatte verstreichen.

Den Teig von der langen Seite her straff aufrollen, so dass eine lange Rolle entsteht. Nun mit dem Nylonmesser in der Mitte der Rolle ansetzen und durchschneiden. Die beiden Teile aufklappen und flechten. Mit der anderen Seite genau so verfahren.

Teigstrang ringförmig in die runde Ofenhexe® legen. Die Enden so miteinander verbinden, dass man sie nicht mehr sieht und ein Kranz entsteht. Nun noch mit dem Eigelbgemisch abstreichen.

Den Kranz im noch kalten Ofen bei 190°C O/U für etwa 35 Minuten auf Sichtkontakt backen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, runde Ofenhexe, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Streicher, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN