

## Süße Hefe Kringel vom großen runden Stein

### Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Typ 550  
200 ml Milch  
1 Ei  
1 TL Salz  
½ TL Vanilleextrakt  
80 g Zucker  
20 g Hefe  
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
(einfach weglassen, wenn keiner vorhanden)  
80 g weiche Butter

Füllung:

Marmelade, Schokocreme, Zimt-/Zucker-  
Butter-Mischung



### Zubereitung:

Hefe, Milch, LM und Zucker 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 verkneden. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 30-60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Hefeteig in ca. 15 gleich große Teile teilen und rundwirken. 10 min. abgedeckt entspannen lassen. Mit Hilfe des Teigrollers jeweils zu einen kleinen Rechteck ausrollen. Mit der Füllung bestreichen. Jetzt den Teig von der langen Seite straff aufrollen und mit dem Nylonmesser mittig durchschneiden. Dabei das obere Ende nicht komplett durchschneiden. Die beiden Stränge auffächern und miteinander verdrehen und zu Knoten aufrollen. Das Ende nach unten einschlagen.

Die Kringel auf den großen runden Stein legen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Für ca. 25-30 min. Sichtkontakt backen.

**Verwendete Produkte:** große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, kleiner Streichen, großer runder Stein, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN