

Osterhefekränzle vom großen runden Stein

Zutaten:

Für den Hefeteig:

1 Würfel Hefe
2 EL Wasser
90 g Zucker
500 g Weizenmehl Typ 550
200 g Sahne
80 g Butter
1 Ei
2- 3 Tropfen Vanille-Extrakt
1 gestr. TL Salz

Eistreiche:

1 Eigelb mit etwas Kondensmilch oder Sahne
vermischt



Zubereitung:

Sahne, Wasser, Hefe und Zucker 2 Min., 37 °C , Stufe 2 verrühren.

Restliche Zutaten (außer der Butter) hinzufügen 3 Min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 2 Min. unterkneten.

Den Teig in die große geölte Nixe geben und 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben und in 18 gleich große Teile teilen und rundwirken. Nochmals 10 min. abgedeckt entspannen lassen. Die Teigstücke zu ca. 25 cm langen Rollen formen, jeweils 3 Rollen zu einem Zopf flechten und zu einem Kreis zusammenlegen. In die Mitte der Kränze eine backofenfeste Form geben. Ich habe Eierbecher mit Wasser gefüllt und in die Mitte gestellt. 1 Eigelb mit etwas Kondensmilch oder Sahne vermischen und vorsichtig die Kränzchen damit bestreichen.

Nochmals abgedeckt gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kränze bei 190° C , Ober-/Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca. 20 -25 Min. auf Sichtkontakt backen. Nach dem backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und danach ein hartgekochtes buntes Ei in die Mitte der Kränzchen legen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN