

Hefekranz – Osterbrot mit Marzipan und Haselnüssen

 happy-mahlzeit.com/2020/04/09/hefekranz-osterbrot-mit-marzipan-und-haselnuessen/

Zutaten:

- 60 g frische Hefe
- 400 ml lauwarme Milch
- 1 kg Mehl, Type 550
- 80 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g weiche Butter
- 6 EL Schlagsahne
- 2 Eigelb
- Mehl zum Ausrollen
- Hagelzucker
- Rosinen
- Mandelstifte

Für die Creme:

- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Milch
- 150 g Marzipan
- 150 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Hefemilch, Mehl, Zucker, Butter und Eigelb zuerst mit den Knethaken des Handrührers oder mit einem Holzlöffel, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen, die Füllung darauf streichen und von der Länge her aufrollen.

An einem Ende beginnen, 3 Stränge der Länge nach zuschneiden, das obere Ende („den Kopf“) ganz lassen. Die 3 Teigstränge flechten (sie haben durch den „Kopf“ Halt). Schön eng flechten, so kommt das Flechtmuster gut zur Geltung. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit Eigelb bepinseln und in eine runde, eingefettete Form zu einem Kranz am Rand entlang hineinlegen.

Im vorgeheizten Backofen (150°C, bei Umluft 180°C, Gas Stufe 4) etwa 25 – 30 Minuten goldgelb backen.

Rezept: Andrea Thielen

Quelle: Lecker aufs Land vom 13.4.2017

Episode: Das Oster-Vergnügen