

Hefekranz

Zutaten (für 2 Kränze):

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 60 g Zucker
- 60 g Butter
- 250 ml Milch
- 42 g frische Hefe

Alle Zutaten mit den Händen in das Mehl einarbeiten. Danach mit dem Handmixer verquirlen. Wenn der Teig Luftbläschen zeigt, ist er fertig. Zum Aufgehen mit einem sauberen Geschirrhandtuch abdecken und an einem warmen Ort circa 15 Minuten ruhen lassen.

Den Hefeteig in seine gewünschte Form verarbeiten und danach weitere 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen (Ober- und Unterhitze) auf 200 Grad zehn Minuten lang vorheizen. Das Hefegebäck mit Eiermilch im Verhältnis von 50:50 bepinseln und für zehn bis 15 Minuten im Ofen backen.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Letzter Sendetermin: 29.03.2015

Koch/Köchin: Bärbel Sprengel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen