



Menge 1 Kranz



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

HEFEKRAUZ MIT APFEL-PINIENKERN-FÜLLUNG

Hefeteiggebäck mit saftiger Füllung!



Zubereitung

- 1.** Mehl mit der Hefe mischen, lauwarme Milch, braunen Zucker, Öl und Salz dazugeben und alles gut verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 2.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Apfel schälen, entkernen und klein schneiden. Pflaumen klein schneiden und beides mit Pinienkernen, Honig und Zitronenschale mischen.
- 3.** Teig gut durchkneten, zu einem Rechteck ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Anschließend aufrollen und die Rolle zu einem Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 4.** Noch einmal gehen lassen. Zuletzt mit der Kondensmilch bestreichen.
- 5.** Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 25-30 Minuten backen.
- 6.** Abwandlung: Für die Füllung 50 g Butter zerlassen und das ausgerollte Teigrechteck damit bestreichen. Anschließend 100 g getrocknete, gewürfelte Aprikosen und 100 g braunen Zucker darauf verteilen. Nach Belieben den gebackenen Kranz mit einer Glasur überziehen.

Zutaten

Für den Teig:

250 g	Weizenmehl (Type 1050)
1 Päckchen	Trockenbackhefe
125 ml	Milch
50 g	Diamant Brauner Zucker
2 EL	Öl
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

1/2	Bio-Zitrone
1	Apfel
75 g	getrocknete Pflaumen
100 g	Pinienkerne
3 EL	Honig

Zum Bestreichen:

1-2 EL	Kondensmilch
--------	--------------

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.