

Rezept für Hefekränze

Für 3 Kränze brauchst du:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 250 ml lauwarme Sahne
- 50 g geschmolzene Butter zum Bestreichen



So funktioniert's:

1. In einer Schale die Hefe in 5 Esslöffeln der lauwarmen Sahne auflösen. Die Schale mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten lang ruhen lassen.
2. Die restliche Sahne mit dem Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker und den Eiern zu einem Teig verarbeiten und diesen mit der Sahne-Hefe-Mischung zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig noch einmal ca. 45 Minuten lang abgedeckt gehen lassen.

3. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte noch einmal durchkneten und in neun gleichgroße Portionen teilen.
Aus diesen Portionen jeweils gleich lange und dicke Stränge rollen und aus drei Strängen einen Hefekranz flechten. Wenn der Teig etwas zu klebrig ist, Hände und Arbeitsplatte immer mal wieder mit etwas Mehl bestäuben. Die Enden des einzelnen Zopfes zu einem Kreis legen und sie unter dem Anfang festdrücken.
4. Die Zöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt noch einmal für mind. 1 Stunde gehen lassen.
5. Wenn sich der Teig vergrößert hat, den Backofen vorheizen (Umluft auf 180 °C, Ober-/Unterhitze auf 200 °C).
Dann die Butter schmelzen und die Hefekränze damit bestreichen. Anschließend 25 bis 30 Minuten backen, bis sie eine glänzende, goldbraune Farbe haben. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
Die Kränze machen sich toll als Eierbecher!

