

Kleine Seelenwärmer: Mini-Hefekränze mit Marmeladenfüllung

VORBEREITEN

145
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Kränze

Für den Teig

80 ml Milch
60 ml warmes Wasser
3 Teelöffel Trockenhefe
2 Eier + 1 Ei zum Bestreichen
1 Teelöffel Vanilleextrakt
180 g weiche Butter
520 g Mehl
100 g + 1/2 Teelöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz

Für die Füllung

160 g Marmelade (z.B. Erdbeere, Johannisbeere oder Heidelbeere)

Für die Glasur

60 g Puderzucker
3 Esslöffel heißes Wasser

Mmmh... schon beim ersten Bissen hüpfte gleich das Herz ein bisschen schneller. Wenn die kleinen Kränzchen dann noch frisch aus dem Ofen kommen, fluffig, hefig und mit dieser fruchtig-süßen Marmeladenfüllung, geht's einem einfach gut. Die Kleinen sind ein Garant für den

ultimativen Wohlfühlmoment am Morgen.

- 1 -

Milch, Wasser, Hefe und 1/2 Teelöffel Zucker verrühren und 5-10 Minuten ruhen lassen, bis die Mischung schaumig wird. Eier und Vanilleextrakt unterrühren und beiseitestellen.

- 2 -

Mehl in eine große Schüssel sieben und Butter mit den Fingern einarbeiten, bis ein bröseliger Teig entsteht. Zucker und Hefe-Milch-Mischung dazugeben und zu einem Teig formen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In eine leicht geölte Schüssel geben, abdecken und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 3 -

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in 8 gleich große Stücke teilen und als Rechtecke ausrollen. Jedes Rechteck mit ein paar Esslöffeln Marmelade bestreichen, an der langen Seite aufrollen. Zwei Heferollen jeweils wie ein Strang ineinander drehen, sodass ein Twist entsteht. Zu einem Kreis formen und Enden leicht zusammendrücken. Hefekränze auf das Blech geben, mit trockenem Geschirrtuch abdecken und 30-45 Minuten gehen lassen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 5 -

Hefekränze mit verquirltem Ei bestreichen. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen, kurz auskühlen lassen.

Kleine Seelenwärmer: Mini-Hefekränze mit Marmeladenfüllung

- 6 -

Puderzucker und Wasser mischen und Glasur über die Kränze geben.