



# Hefekranz mit Aprikosen-Nuss-Füllung

Zeit gesamt  
2h

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	320 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Aprikosenkonfitüre	100 g
Schlagsahne	4 EL
Amaretto	2 EL
Öl	1 EL
Puderzucker	100 g
Orangensaft	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser

1. In einem Topf 320 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. In einer Schüssel Haselnüsse mit Aprikosenkonfitüre, Schlagsahne und Amaretto verrühren.
3. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck flach ausrollen. Mit der Nussmasse bestreichen, Teig längs aufrollen und mit der Naht nach oben in eine gefettete Springform zu einem Kranz legen. Enden gut zusammendrücken und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Hefekranz mit 2 EL Milch bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen.
5. In eine Schüssel Puderzucker sieben und mit Orangensaft zu einem glatten Guss verrühren. Kranz damit bepinseln und nach Belieben verzieren. Guss trocknen lassen und Hefekranz mit Aprikosen-Nussfüllung servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	349 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	15 g