



# Hefekranz mit Zuckerguss und Mandeltopping

Zeit gesamt  
🕒 2h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 1h

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	1 St.
Zucker	70 g
Weizenmehl Typ 550	550 g
Salz	
Eier	2 St.
Butter	100 g
Frischkäse, natur	200 g
Aprikosenkonfitüre	3 EL
Mandeln, gehackt	100 g
Puderzucker	100 g
Mandeln, gehobelt	2 EL
Frühlingsmandeln - Mandeln in Schokolade	10 St.

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Frankfurter Kranz Form (28cm Durchmesser)

1. In einem Topf 250 ml Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und mit 1 EL Zucker verrühren. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Mehl, 1 Prise Salz, Eiern und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Inzwischen für die Füllung Frischkäse, Aprikosenkonfitüre und gehackte Mandeln in einer Schüssel verrühren.
4. Teig auf einer bemehlten Fläche in 16 Teile teilen. Jedes Teil zu einer Kugel rollen, etwas Frischkäse-Füllung hineingeben und verschließen. Die Teigkugeln gleichmäßig in einer gefetteten Springform verteilen und erneut 30 Min. gehen lassen.
5. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Hefekranz im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Puderzucker in eine Schüssel geben und nach und nach kaltes Wasser mit dem Schneebesen einrühren. Den Zuckerguss auf dem Hefekranz verteilen und Mandelblättchen daraufgeben. Kranz mit Frühlingsmandeln dekorieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Achte darauf, dass die Milch, in der die Hefe aufgelöst wird, nicht zu heiß wird. Bei einer Temperatur über ca. 40 °C stirbt die Hefekultur ab und der Teig geht nicht auf.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	319 kcal
Kohlenhydrate	42 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	14 g