

Gefüllt und gewickelt

Innere Werte in raffinierter Hülle – diese Gebäcke wickeln jeden um den Finger.



Hefekranz

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Aufgehen lassen: ca. 1 ½ Std.
Backen: ca. 50 Min.
Für eine Spring- oder Ringform von ca. 26 cm Ø, gefettet

Hefeteig

- 400 g Zopfmehl**
- ¼ Teelöffel Salz**
- 80 g Zucker**
- ½ Würfel Hefe** (ca. 20 g), zerbröckelt
- 80 g Butter**, in Stücken, weich
- 1 ½ dl Milch**, lauwarm
- 1 Ei**, verklopft

Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Ei beigeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

- 250 g gemahlene Haselnüsse**
- 100 g Zucker**
- 1 Ei**, verklopft
- 1 Apfel**, fein gerieben
- 1 dl Rahm**
- 6 Esslöffel Aprikosenkonfitüre**
- 1 Ei**, verklopft

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40×65 cm auswallen, längs in 3 Streifen schneiden, mit Konfitüre bestreichen. Füllung darauf verteilen (siehe kleines Bild 1). Jeden Teigstreifen längs aufrollen. Rollen zu einem Zopf flechten (siehe kleines Bild 2). Zopf ringförmig in die vorbereitete Form legen (siehe kleines Bild 3). Zugedeckt bei Raumtemperatur nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Mit Ei bestreichen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Pudersuckerglasur

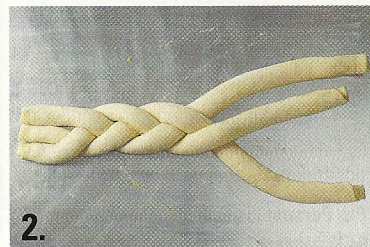
- 5 Esslöffel Puderzucker**
- 1 Esslöffel Wasser**

Puderzucker und Wasser verrühren, Hefekranz damit bestreichen.

Pro Stück (1/12): 24 g Fett, 9 g Eiweiss, 54 g Kohlenhydrate, 1956 kJ (467 kcal)



1. Füllung so verteilen, dass rundum ein ca. 1 cm breiter Rand frei bleibt.



2. Teigrollen flechten.



3. Formenboden leicht schräg halten und drehen, dabei den Zopf auf den Boden heben, Teigenden zusammenfügen, Formenrand befestigen.