

HERZHAFTER OSTERKRANZ & GEFÜLLTE EIER / INTERSPAR #26



- ANZEIGE -

Leckerer, herzhafter Hefekranz mit gefüllten Eiern. Dieses Gebäck aus Hefeteig wird mit cremigem Frischkäse und Salami gefüllt. Natürlich kann die Geflügelsalami auch durch Gemüse wie Paprika, Zucchini o.Ä. ausgetauscht werden. So erhält man eine vegetarische Variante. Dazu serviere ich gefüllte Eier. Die sind wirklich super einfach zubereitet und bestehen aus nur wenigen Zutaten. Das Kurkuma Pulver und der Senf geben den Eiern nicht nur einen tollen Geschmack, sondern auch eine tolle Farbe. Perfektes Gebäck nicht nur zur Osterzeit! Leckeres Mittag-/Abendessen oder auch zum Brunch.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zuckerrübensirup und dem warmen Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen weichen Hefeteig. Nimm den Teig aus der Schüssel und forme ihn zu einer Kugel. Besprühe ihn mit Backtrennspray oder bestreibe ihn mit Olivenöl, lege ihn zurück in die Schüssel und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort für 60 Minuten aufgehen.



Lasse den Teig alternativ bei Gärstufe (mit Wasserdampf 35°C) aufgehen. Dann verringert sich die Gehzeit um 30 Minuten.

HEFETEIG:

- 42 g** Hefe (frisch)
- 1 EL** Zuckerrübensirup
- 150 g** Wasser (lauwarm)
- 500 g** Mehl
- 100 g** Milch (lauwarm)
- 1** Eigelb
- 100 g** Olivenöl
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

BELAG

Schneide für den Belag die Salami in kleine Würfel.

BELAG:

- 160 g** Salami
- 200 g** Frischkäse
- Gefüllte Eier
- 6** Eier
- 2 TL** Senf
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 100 g** Frischkäse
- 10 g** Kresse

GEFÜLLTE EIER

Koche die Eier hart. Lasse sie danach abkühlen und schäle sie. Halbiere sie anschließend, kratze das Eigelb heraus und püriere es mit den restlichen Zutaten. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle und spritze sie in die ausgehöhlten Eierhälften. Bestreue die Eier mit der Kresse und stelle sie bis zum Verzehr kalt.

ZOPF FORMEN

Rolle den Hefeteig zu einem großen Rechteck aus, bestreibe ihn mit dem Frischkäse und streue die Salami darauf. Rolle die belegte Teigplatte auf und lege sie auf ein Schneidebrett.

Schneide die Teigrolle längs bis zur Mitte auf. Klappe die Enden auf und flechte sie. Schneide nun die andere Hälfte auf und lege sie ebenfalls umeinander, sodass ein geflochtener Teigstrang entsteht.

Bestreibe ein Pizzablech mit etwas Olivenöl und lege den Teigstrang ringförmig auf das Blech. Verbinde die Enden so miteinander, dass man sie nicht mehr sieht und ein Kranz entsteht.



HERZHAFTER OSTERKRANZ & GEFÜLLTE EIER / INTERSPAR #26

Backe den Kranz im noch kalten Ofen bei 190 °C O/U für etwa 35 Minuten und serviere ihn warm.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!