

HEIDELBEER-ZITRONEN-KRANZ



Lockerer Hefe-Kranz mit Zitronen-Käse-Füllung und Heidelbeeren



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
35 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 1

ZUBEREITUNG TEIG

Verrühre die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker. Füge das Ei, das Salz, die Vanille, die Milch, das Mehl und die Butter hinzu und knete alles für ca. 7 Min. zu einem glatten Teig. Wenn der Teig zu weich ist, dann füge noch ca. 1-2 EL Mehl hinzu. Forme den Teig zu einer Kugel, bedecke ihn mit Mehl und lasse ihn in einer Schüssel abgedeckt für ca. 30-60 Min. aufgehen.

FÜLLUNG

Verrühre den Quark mit der Stärke und rühre das Lemon Curd ein.

Rolle den Teig auf etwas Mehl rechteckig ca. 40 x 50 cm aus. Bestreiche den Teig mit der Füllung und bestreue ihn mit den Heidelbeeren. Rolle den Teig zu einer Rolle auf. Schneide diese Rolle in 2 cm dicke Scheiben, das sind ca. 16 Stück.

Belege ein Pizza-Blech mit Backpapier und ordne nun die Schnecken überlappend als Kranz an.

Stelle die Schnecken in den kalten Ofen, stelle diesen auf 190 °C O/U und backe die Schnecken für ca. 30-35 Min., bis der Teig goldbraun ist.

GLASUR

Verrühre die Milch und den Puderzucker und gieße die Glasur mit einem Löffel über den warmen Kranz. Bestreue ihn alternativ mit süßem Schnee.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

TEIG:

- 1 Hefe (Würfel)
- 2 EL Wasser (warm)
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Vanilleextrakt
- 200 ml Milch
- 500 g Mehl
- 80 g Butter (flüssig)

FÜLLUNG:

- 250 g Quark
- 30 g Speisestärke
- 4 EL Lemon Curd
- 300 g Heidelbeeren TK

GLASUR:

- 2 EL Milch
- 40 g Puderzucker