



Hier und heute

Hefekranz mit Marzipan-Nussfüllung

Marcel Seeger backt einen köstlichen Hefekranz mit Marzipan-Nussfüllung für den adventlichen Frühstückstisch oder die weihnachtliche Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger

Zutaten für den Hefeteig

- 125 ml Milch, erwärmt
- 15 g frische Hefe, zerbröselt
- 350 g Mehl (Type 550)
- 30 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 1 Ei (Gr. M)
- 3 g Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

Zubereitung

In der Schüssel einer Küchenmaschine Milch und Hefe gründlich verrühren. Mehl, Zucker, Butter, Ei, Salz und Vanillemark zufügen und alles kneten, bis der Hefeteig eine glatte Konsistenz bekommen hat. Den Teig in eine größere Schüssel umfüllen und mit einem Küchenhandtuch abdecken, bis er das Doppelte seines Volumens erreicht hat.

Zutaten für die Marzipan-Nussfüllung

- 250 g Marzipanrohmasse, in kleine Stücke geschnitten
- 75 g gehackte Haselnüsse (alternativ Mandeln oder andere Nussorten)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 30 ml Milch

Zubereitung

Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit Haselnüssen, Salz, Ei und Milch in einer Küchenmaschine zu einer streichfähigen Füllung verkneten.

Tipp: Je nach Konsistenz der Marzipanrohmasse, eventuell etwas mehr Milch zufügen um die nötige Streichfähigkeit zu erhalten.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und Blech mit einem Stück Backpapier belegen.

Fertigstellen

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von circa 30 x 70 cm ausrollen. Die Marzipan-Nussfüllung auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen, dabei an allen Seiten des Rechtecks einen Rand von zwei bis drei Zentimetern frei halten. Die Ränder dünn mit etwas Wasser bepinseln, dann den Hefeteig von der langen Seite her zu einer gleichmäßigen Rolle formen. Diese der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Die beiden Hälften mit der Schnittfläche nach oben miteinander verflechten, dann den geflochtenen Teigstrang auf einem mit Backpapier



Hier und heute

belegten Backblech zu einem Kranz formen. Die Enden dabei gut miteinander verbinden, damit der Kranz beim Backen nicht an der Nahtstelle auseinander geht. Den Hefekranz im vorgeheizten Backofen 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den Hefekranz lauwarm abkühlen lassen.

Zutaten für die Glasur

- 75 g Puderzucker
- 10 ml Zitronensaft
- 10 g gehackte, geröstete Haselnüsse (alternativ gehackte Pistazien)

Zubereitung

Puderzucker, Zitronensaft und Haselnüsse verrühren und den lauwarmen Hefezopf damit bestreichen.