

Kleine Hefekränze

ZUTATEN FÜR 4 ODER 8 STÜCK:

250g Mehl, 100 ml Milch, 50g Zucker,
12g Frischhefe, 1 Prise Salz, 60g
Butter, 1 Eiweiß zum Bestreichen



SO WIRD'S GEMACHT:

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen, denn Hitze zerstört die Hefe. Ebenso die Milch leicht erwärmen.
2. Zur erwärmten Milch die Hefe und 1 EL Zucker geben. Verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist.
3. Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hefemilch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Den Teig nach der Ruhezeit noch einmal vorsichtig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.
6. In 8 (oder 16) gleichgroße Stücke teilen und zu ca. 25 cm langen Strängen rollen. Immer zwei Teiglinge miteinander verflechten und zu einem geschlossenen Kranz binden. Wer mag, kann die Mitte so gestalten, dass ein buntes Ei darin Platz hat.
7. Auf das vorbereitete Backblech legen, mit etwas Eiweiß bepinseln und für ca. 20 Minuten backen. Die Kränze sollen goldbraun aussehen.

