



Süßer Hefe-Adventskranz

Zutaten für Hefeteig

- * 500g helles Dinkelmehl
- * 1 P. Trockenhefe
- * 1 TL Salz
- * 2 Eßl. Zucker
- * 1 Eßl. Vanillezucker
- * Zitronenschale
- * 50g Butter
- * 2 Eidotter
- * ca. 250 ml lauwarme Milch

Alle Zutaten mischen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Er sollte sich gut vom Schüsselrand lösen, evtl. noch etwas Mehl beimengen. Teig ca. 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen die Fülle zubereiten.

- * 100g Butter in einer Pfanne erwärmen
 - * 400g Bio-Kopfen zugeben
 - * 200g gehackte Walnüsse beimengen
 - * je nach Geschmack Honig, Zimt, evtl. Nellen, etc....
- Die Masse sollte streichfähig sein.

Hefeteig ausrollen, so ca. fingerdick und die Fülle darauf streichen, eine Rolle machen und in die gefaltete Kantenform legen. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Das Backrohr auf 200°C vorheizen!

Kranz mit Dotter-Milchgemisch bestreichen und mit Zimt bestreuen.

Backtipp: ca. 15 Minuten bei 200°C backen und dann bei 160°C weiterbacken, so ca. 30-40 Min.

Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

Schmeckt gut zu Kaffee, Glühwein, Tee
in der warmen Stube