



Gefüllter österlicher Hefekranz

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ostern kommt bestimmt, hier ein leckerer Hefekranz für die ganze Familie

Zutaten

- Für den Hefekranz:
- 500 g Mehl, gesiebt
- 1 Würfel frische Hefe, gebröckelt
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille - Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1/8 l lauwarme Milch
- 100 g Butter
- Für die Füllung:
- 2 Päckchen Vanille - Puddingpulver mit etwas Milch glatt gerührt
- 700 ml Milch
- 4 EL Zucker
- 250 g getrocknete, weiche Aprikosen, klein gewürfelt, in etwas Orangensaft eingeweicht
- Abrieb 1 Orange
- 100 g gehackte Mandeln

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C Heißluft vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Der Hefeteig:

Schritt3

In das Mehl eine kleine Mulde drücken, die gebröckelte Hefe, Zucker, Vanillezucker und etwas warmes Wasser darüber geben. Etwas zu einem kleinen Vorteig verrühren, 15 min. abgedeckt gehen lassen.

Schritt4

Die Butter in der lauwarmen Milch schmelzen, dann die Eier verquirlen. Zum Mehl geben und alles gut miteinander verkneten.

Schritt5

wieder 20 - 30 min. abgedeckt, an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat)

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Milch mit dem Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver einfließen, kurz „aufstoßen“ lassen.

Schritt8

Nunmehr den gegangenen Teig ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Mit den Aprikosenwürfeln gleichmäßig belegen, Orangenabrieb und die Hälfte der Mandeln verteilen.

Schritt9

Von der langen Seite her alles aufrollen und zu einem Kranz formen, 45 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt10

Den Puderzucker mit etwas Orangensaft verrühren und den etwas abgekühlten Kranz einstreichen, die restlichen Mandeln darüber streuen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** aprikosen, gefüllt, mandeln, orangen, österlich, Vanille - Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-oesterlicher-hefekranz/>