



# 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/>