

Carolines Hefekranz mit Schoko-Nuss-Füllung

Für 1 Kranz + 1 Lamm

Zutaten Hefeteig

500 g Mehl
2 Eier
130-150 g lauwarme Milch
½ TL Salz
100 g Zucker
80 g weiche Butter
1 Würfel (42g) Hefe

Zutaten Füllung

200 g frisch gemahlene Haselnüsse
100 g Sahne oder Milch
4 TL Kakao
3 EL Zucker

Zutaten Lamm

etwas Milch zum Bestreichen
Hagelzucker
Schablone

Zutaten Zuckerguss

50 ml Wasser
125 g Zucker

Zutaten Deko

Blumen, Eier und Serviette zum
Dekorieren

Zubereitung

Für den Hefeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig ist gelungen wenn er glatt ist und sich leicht vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig nun an einem warmen Ort gehen lassen bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

Haselnüsse frisch mahlen, mit Sahne, Zucker und Kakao mischen und etwas durchziehen lassen. Einen kleinen Teil des Hefeteiges nun etwa fingerdick, auf einem Backpapier ausrollen, die Schablone auflegen und ausschneiden. Zudem wird als Ständer ein 5x2cm großer Hefeteigstreifen ausgeschnitten. Die abgeschnittenen Reste wieder zum Hauptteig geben. Den Körper des Schafes mit etwas Milch bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen und festdrücken. Gehen lassen.

Für den Nusskranz ein großes Rechteck ausrollen auf etwa 50x30 cm, mit der Schoko-Nussfüllung bestreichen und gleichmäßig von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle nun zum Kreis formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Enden wenn möglich miteinander verschließen. Den Teig mit einer Küchenschere von oben her schräg bis kurz vorm Boden einschneiden. Die Scheiben auseinanderziehen und abwechselnd nach außen und innen klappen. Die Schnittfläche sollte nach oben zeigen. Nochmals gehen lassen bis sich das Volumen vergrößert hat.

Bei 160°C (Umluft) Kranz (etwa 25 Minuten) und Lamm (etwa 15 Minuten) backen bis der Teig goldbraun ist.

Für die Glasur Zucker und Wasser bei mittlerer Hitze kurz aufkochen, bis sich die Kristalle gelöst haben und eine klare Flüssigkeit entstanden ist.

Kranz und Lamm abkühlen lassen, mit Zuckerglasur bestreichen und anrichten: Das Schaf und den Ständer zusammenfügen und in die Mitte des Kranzes stellen. Den Ständer mit einer Serviette kaschieren.

Guten Appetit!