

Hefeteig- Kranz

80g zerlassene Margarine
50g Hefe, 1 Tasse Milch
500g Mehl
75g Zucker, 1 P Vanillinzucker
1 TL Salz
1 P Rum- Back
3 Tropfen Backöl Zitrone
1 Ei

zum Bestreichen:

1 Eigelb, 1 EL Milch

zum Bestreuen:

Hagelzucker

Zubereitung:

Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alle anderen Zutaten in eine Schüssel geben, mit der Milch- Hefe und der Margarine zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Im Wasserbad oder im Backofen 50°C etwa 30 Min gehen lassen. Aus dem Hefeteig 6 Rollen formen (ca. 50cm lang), zwei Zöpfe darauf flechten und sie übereinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, zum Kranz formen. Kranz mit dem mit Milch verschlagenem Eigelb bestreichen. Den Kranz nochmals gehen lassen dann bei 175-180°C 30-45 Min backen.