

ZUTATEN

HEFETEIG

420g Mehl
2 Eier
50g weiche Butter
200ml Milch
70g Zucker
25g Frischhefe
3TL Zimt
Prise Salz

FÜLLUNG

300g Karotten
120g geriebene Mandeln
120g gehackte Mandeln
60g Zucker
4TL Zimt
100g flüssige Butter
Prise Salz

GUSS

100g Puderzucker
3EL Milch

CARROT CAKE HEFEKRANZ

1. Ofen auf 50°C vorwärmen
2. Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel sieben und sowohl ein Ei, als auch die weiche Butter, den Zimt und die Prise Salz dazugeben. Milch lauwarm erhitzen, Zucker unterrühren und Hefe einbröseln. Das Hefegemisch ca. 5 Minuten stehen lassen, bis die Hefe an der Oberfläche aufschäumt und Blasen wirft. Hefegemisch anschließend zum Mehl geben und alles ca. 10 Minuten gut verkneten. Sofern der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl zufügen
3. Hefeteig zu Ball rollen und in eine leicht eingefettete Schüssel setzen. Mit einem trockenen und sauberen Handtuch bedecken und im warmen Ofen ca. 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat
4. Für die Füllung Karotten waschen, schälen und fein reiben. Mit 100g der gemahlene und 100g der gehackten Mandeln mischen. Zucker, 3TL Zimt, sowie die flüssige Butter und die Prise Salz zufügen und alles gut vermischen
5. Aufgegangenen Hefeteig auf eine bemehlte Fläche stürzen und in drei Teile teilen. Jedes Teil länglich und flach ausrollen, sodass ein Hefefladen von ca. 40cm x 8cm entsteht
6. Füllung auf die drei Stränge verteilen und in der Mitte platzieren
7. Übriges Ei aus dem Hefeteig Rezept trennen und das Eiweiß auf die Ränder der Fladen pinseln. Fladen längs locker zusammenrollen, und die Ränder gut verschließen
8. Die Enden der drei zusammen gerollten Stränge verbinden und einen lockeren Zopf flechten. Die unteren Enden ebenfalls verkneten. Anschließend ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Zopf zu einem Kreis darauf legen. Hierbei darauf achten, dass die beiden Enden miteinander verbunden werden, sodass keine Füllung austritt. Mit etwas Mehl bestreut und abgedeckt ca. 30 Minuten im warmen Ofen gehen lassen
9. Hefekranz mit Eigelb bestreichen und mitrestlichen 20g gemahlene und 20g gehackten Mandeln bestreuen, sowie etwas Zimt auf dem Kranz verteilen
10. Ofen auf 180°C vorheizen und Kranz ca. 40 Minuten goldbraun backen
11. Für den Guss Puderzucker und Milch glatt rühren und über den noch warmen Hefekranz gießen
12. Mit lieben Menschen genießen

REZEPT FÜR: 1 KRANZ
DAUER: 3 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 30 MIN | RUHEZEIT: 2 STD 30 MIN)

