



## Hefemandelkranz

---

Hefekranz mit einer Füllung aus gehackten Mandeln

### Zutaten:

---

Für den Teig:

375 g Mehl

25 g Hefe,

60 g Zucker

reichlich 1/8 l lauwarme Milch,

Salz,

6 Eßlöffel Mais-Keimöl (Mazola)

Für die Füllung:

200 g abgezogene Mandeln

125 g Zucker,

1 Päckchen Vanillinzucker ,

5 Eßlöffel Milch oder Dosenmilch

50 g Rosinen,

50 g Zitronat

Für den Guß:

150 g Puderzucker,

2-3 Eßlöffel Wasser

### Zubereitung

---

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hinein bröckeln und mit einem Teelöffel Zucker, etwas lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Mehl darüber stäuben und den Hefevorteig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Danach den Hefevorteig zuerst mit etwas Mehl verrühren und mit den restlichen Zutaten so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Hefeteig gehen lassen.

Für die Füllung die abgezogenen Mandeln fein zerkleinern. Die zerkleinerten Mandeln, Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren.

Den Teig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen, die Füllung darauf streichen, Rosinen und in Würfel geschnittenes Zitronat darüber streuen.

Den Teig in der Breite aufrollen und zu einem Kranz formen. Den Kranz an der äußeren Seite in fingerbreiten Abständen einschneiden, die eingeschnittenen Teile etwas drehen und schuppenartig übereinanderlegen.

Den Kranz gehen lassen und bei guter Mittelhitze (ca. 210 Grad) etwa 35 Minuten backen.



Den Mandelkranz nach dem Backen mit Guß überziehen. Für den Zuckerguß Puderzucker und Wasser gut miteinander verrühren.