Kleine Oster-Hefekränze



Zutaten Tangzhong

- 25 g Mehl
- 125 g Milch

Zutaten Hauptteig

- Tangzhong (abgekühlt)
- 200 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe
- 500 g Mehl
- 70 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter

Außerdem

- 1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen
- 30 g Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Für den Tangzhong Mehl und Milch in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen, bis eine puddingartige Masse entsteht. Den Topf vom Herd ziehen und komplett abkühlen lassen.
- Für den Hauptteig die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.
- Alle anderen Zutaten (außer die Butter) hinzufügen und mit der Küchenmaschine ca. 5 Minuten lang kneten.
- Die weiche Butter nach und nach für weitere 8-10 Minuten unterkneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.
- Den Hefeteig mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 60-90 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- Nach der Ruhezeit den Hefeteig in 16 gleich große Portionen teilen und jedes Stück zu einem ca. 20 cm langen Strang rollen.
- Anschließend zwei Stränge vorsichtig eindrehen, sodass eine lockere Spirale entsteht und zu einem Kranz formen.
- Die Kränze und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt für weitere 45 Minuten gehen lassen.
- Nach der Ruhezeit das Ei mit der Milch verrühren und die Kränze damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Oster-Hefekränze im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von oben für ca. 15–18 Minuten goldgelb backen.

Portionsgröße: 8 Stück
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15–18 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©