

Erdbeerkranz

Teig:

160 g Milch
65 g Butter
70 g Zucker
1 Würfel Hefe
2 Eier

550 g Weizenmehl 550

Füllung:

50 g Butter, geschmolzen
300 g Erdbeermarmelade

Zum Bestreuen:

1 EL Butter, geschmolzen
50 g gehobelte Mandeln
Puderzucker



Martina Ruck

selbständige Beraterin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig Butter, Zucker und Hefe in lauwarmer Milch auflösen.
(im TM: 4 min./37 Grad/Stufe 1)

Eier und Mehl einkneten.
(im TM: 4 min./Teigknetstufe)

Den Teig **ca. 1 Stunde** in der mittleren Edelstahlschüssel gehen lassen, danach auf Größe der Teigunterlage mit dem Teigroller gleichmäßig ausrollen.

Teig mit flüssiger, nicht mehr heißer Butter einpinseln (1 EL davon aufheben).
Danach mit Hilfe des kleinen Streichers die Marmelade darauf verstreichen.

Teig von der langen Seite aufrollen und längs mit einer Küchenschere aufschneiden.
Beide Teigstränge ineinander verschlingen, rund formen und auf die White Lady legen,
Enden dabei aneinander drücken.

Mit der übrig gebliebenen flüssigen Butter etwas einpinseln und mit den gehobelten
Mandeln belegen, danach **ca. 30 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. 35-40 min. auf unterster Schiene backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker aus dem Streufix bestreuen.