

Neujahrskringel mit Mandelfüllung



Fotos Sonja Weber

Rezept von Friedas genialen Hefezopf und von Sonja Weber in einen Neujahrskringel abgewandelt

Zutaten:

Hefeteig:

500g Universal Mehl/Mehl Type 405

250 ml Milch (lauwarm)

40g Kristallzucker

1 Pkg. Trockengerme/Trockenhefe

75g Butter

7g Salz

1 Ei

Füllung:

100g Milch

150g Mandeln gemahlen

35g Kristallzucker

1 Schuss Rum

1 Pkg. Vanillezucker

4g Zimt

25g Marillenmarmelade

10g Honig

Zubereitung:

Hefeteig:

Milch, Ei, Zucker, Hefe und Salz miteinander vermengen. Dann das Mehl rein sieben. 3 Minuten langsam kneten (Knethaken), 7 Minuten schnell kneten. Zum Schluss noch die Butter unterkneten. Teig gehen lassen bis sich die Menge verdoppelt hat.

Füllung:

Milch erhitzen, die restlichen Zutaten unterrühren und ziehen lassen (Flexielement).

Den Teig in vier gleich große Teile teilen. Jeden Teig rechteckig ausrollen, mit Fülle bestreichen, einrollen, in der Mitte durchschneiden und Kringel formen.



Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen. In der Zwischenzeit können die Kringel nochmal gehen.

Wenn der Backofen heiß ist mit Wasser besprühen und Hagelzucker draufstreuen. Auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen ☐