

GEFÜLLTER BRIOCHEKRANZ

★★★★★ 4.8 bei 101 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 40 min



Süßer
Germteig



Heißluft



170 Grad



25 min



Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>[Germteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen. Anschließend etwas flach drücken und einen Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte setzen.
- 3 Die Teigstücke wieder zu Kugeln formen und alle nebeneinander in eine eingefettete Kranzform setzen. Den Kranz mit dem verquirlten Ei bestreichen und nochmals für 15 Minuten gehen lassen.
- 4 Dann mit Hagelzucker bestreuen und bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 KRANZFORM

TEIG

| | |
|-------|--------------------|
| 260 g | lauwarme Milch |
| 500 g | Weizenmehl 700 |
| 30 g | Germ |
| 40 g | Zucker |
| 40 g | zimmerwarme Butter |
| 2 | Eier |
| 10 g | Salz |

- 1 Ei zum Bestreichen
Marmelade für die Füllung
etwas Hagelzucker