

GEFÜLLTER BRIOCHEKRANZ

★★★★★ 4.9 bei 59 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Aus den angeführten Zutaten einen eher weichen Germteig zubereiten. Diesen anschließend ca. 20 -30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und kurz rasten lassen. Anschließend etwas flach drücken und danach einen Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte setzen.
- 3 Das Teigstück wieder zu einem Knödel formen und alle Stücke nebeneinander in eine eingefettete Kranzform setzen. Den Kranz mit dem verquirlten Ei bestreichen und nochmal 15 Minuten gehen lassen.
- 4 Dann mit Hagelzucker bestreuen und bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 1 KRANZ

TEIG

260 ml	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
30 g	Germ
40 g	Zucker
40 g	zimmerwarme Butter
2 Stk.	Eier
10 g	Salz
	Marmelade für die Füllung
1 Stk.	Ei zum Bestreichen
	etwas Hagelzucker