



## ZUBEREITUNG



Milch, Zucker, Eier, Hefe und Gewürze auf ca. 40 Grad erwärmen. Gleichzeitig die Hefe mit der Hand zerdrücken und dabei die Temperatur der Milch kontrollieren, damit die Hefe nicht durch zu viele Wärme zerstört wird.



Von der Herdplatte nehmen und zuerst das Mehl untermengen. Dann das weiche, jedoch nicht flüssige Fett zugeben und den Teig gut durchkneten, bis er glatt ist und Blasen wirft. Da die Quelfähigkeit des Mehls verschieden ist, kann es nötig sein, dass man etwas Mehl nachgeben

muss. Es ist aber darauf zu achten, dass der Teig nicht zu fest wird. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.



Für die Füllung alle Zutaten zusammenschütten. Den Teig zu einer großen Platte auswellen und die Füllung darauf verstreichen. Die Teigplatte zweimal durchschneiden und jeden Teigstreifen einzeln aufrollen. Die drei Teigstränge nebeneinander legen und von der Mitte aus zu einem Zopf flechten.



Den Zopf auf einem gefetteten Kuchenblech zu einem Kranz formen. In die Mitte ein gefettetes Förmchen stellen, damit der Teig nicht zusammenbäckt.

## Gefüllter Hefekranz

Ergibt ca. 18 Stücke  
Arbeitszeit ca. 30 Min.  
Backzeit ca. 25 – 30 Min.  
bei 210 Grad

## ZUTATEN

### Hefeteig-Grundrezept

¼ l Milch
100 g Zucker
2 Eier
40 g frische Hefe
1 Teel. Salz
1 Prise Muskat
Zitrone, Vanille
600 g Mehl
100 g Butter oder Margarine

### Nußfüllung

200 g gem. Haselnüsse
100 g Zucker
1 Eier
1 Teel. Zimt
Zitronenaroma
evtl. etwas Milch

### Zum Bestreichen

½ verquirltes Ei
------------------

Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 25 – 30 Min. backen.

# Hefezöpfe mit Aprikosen

Ergibt ca. 20 Stücke  
Arbeitszeit ca. 60 Min.  
Backzeit ca. 30 Min.  
bei ca. 200 Grad

## ZUTATEN

### Hefeteig

¼ ltr. Milch  
100 g Zucker  
1 Teel. Salz  
1 Prise Muskat  
Zitrone, Vanille  
40 g frische Hefe  
600 g Mehl  
100 g Margarine

### Marzipanfüllung

200 g Marzipanrohmasse  
1 Ei oder 2 Eiweiß  
2 El. Rum  
1 Dose Aprikosen

### Dekor

1 Ei zum Bestreichen  
ca. 25 g Stiftmandeln



## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten außer Mehl und Fett auf ca. 40 Grad erwärmen, Mehl zugeben und zum Schluss das weiche Fett untermengen. Zu einem glatten Teig gut durchkneten, zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Marzipanrohmasse mit Ei und Rum vermischen, Aprikosen abtropfen lassen und einmal durchschneiden.

ausgelegtes Backblech in zwei gefettete Stollenringe setzen und zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.



Mit einem spitzen Messer die Zöpfe einmal tief einschneiden.



Den Hefeteig zu einer großen, dünnen Platte auswellen, mit der Marzipanfüllung bestreichen und den Aprikosenvierteln bestreuen.



Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Stiftmandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Min. backen.



Den Teig aufrollen, teilen und auf ein gefettetes oder mit Backfolie



## Florentiner Hefezöpfe

Ergibt ca. 20 Stücke  
Arbeitszeit ca. 60 Min.  
Backzeit ca. 45 – 50 Min.  
bei 180 Grad

### ZUTATEN

#### Hefeteig

¼ ltr. Milch
100 g Zucker
2 Eier
1 Teel. Salz
1 Prise Muskat
Zitrone, Vanille
40 g frische Hefe
Ca. 650 g Mehl
100 g Butter oder Margarine

#### Nußfüllung

150 g gem. Haselnüsse
75 g Zucker
Bittermandelaroma
1 – 2 Eier

#### Marzipanfüllung

150 g Marzipanrohmasse
1 Ei
1 – 2 EBl. Rum
50 g Sultaninen

#### Mandelfüllung

150 g gem. Mandeln
75 g Zucker
Bittermandelaroma
1 – 2 Eier

#### Belag

75 g Zucker
75 g Butter
75 g süße Sahne
1 EBl. Honig
180 g Hobelmandeln

### ZUBEREITUNG



Milch, Zucker, Eier, Hefe und Gewürze auf ca. 40 Grad erwärmen. Zuerst das Mehl, dann das Fett zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 25 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit für alle Füllungen die Zutaten miteinander verrühren.

Den Teig zu einer großen Platte auswellen und je 1/3 davon mit einer Füllung bestreichen



Die Teigplatte zwei Mal durchschneiden und jeden Teigstreifen einzeln aufrollen.



Die drei Teigstränge von der Mitte zu einem Zopf flechten. Durchschneiden und in zwei gefettete Stollenringe auf ein gefettetes Backblech oder in eine Kastenform geben.



Mit der flachen Hand die Zöpfe breit in die Form drücken. Dann zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Für den Belag Sahne, Zucker, Butter und Honig gut durchkochen lassen, bis das Ganze dickflüssig ist. Von der Kochstelle nehmen und die Hobelmandeln untermischen. Auf die Hefezöpfe streichen und diese bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 – 50 Min. backen.