

Zutaten:

Hefeteig:

500g Mehl
30g frische Hefe
1/4l Milch, lauwarm
60g Zucker
60g Butter
1 Ei
1Eigelb

Füllung:

200g Marzipanrohmasse
Puderzucker

Zum Bestreichen:

2 EL Zucker
1EL Wasser



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 30min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Mehl mit dem *Müllermeister* in dem *Schlagkessel* sieben. Zucker, Butter und Hefe in die lauwarml Milch einrühren. Die Milch-Hefemischung zum Mehl geben, zusammen mit Ei und Eigelb verkneten, bis der Teig geschmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca. 1/2 Stunden gehen lassen.

Marzipanrohmasse in drei Stücke teilen und mit etwas Puderzucker zu drei ca. 60 cm langen und 1 cm dicken Rollen formen.

Hefeteig nach dem Gehen nochmals kurz durchkneten und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in drei gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 60 cm langen und 1 cm dicken Rolle formen.

Marzipanrollen auf den Teig legen, einwickeln und glattrollen.

Die Hefeteigrollen zu einem Zopf flechten und einen Kranz daraus formen. Auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* setzen, darum den *Torten-Profi* (Ø 26cm) und in die Mitte den *Frankfurter-Kranz-Einsatz* stellen. Den Kranz ca. 15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Zucker mit Wasser aufkochen und den heißen Hefekranz mit dem Zuckersirup bestreichen.

Hinweis:

Der Marzipankranz kann nach dem Backen statt mit Zuckersirup, mit heißer Aprikosenmarmelade bestrichen werden, dadurch ist er länger haltbar. Gleich nach dem Aprikotieren geröstete Mandelblättchen drüberstreuen.

20 Stücke pro Stück ca.

193kcal / 806kJ

30g KH

7g F

5g E