

## Zutaten:

### Hefeteig:

500g Mehl  
40g frische Hefe  
220ml Milch, lauwarm  
1 EL Honig  
1TL Oregano  
80g Butter, flüssig  
1 Ei

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
1EL Sahne

### Zum Bestreuen:

3EL Sesam

### Frischkäse-Kugeln:

500g Doppelrahm-Frischkäse  
1EL Sahne oder Speisequark  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauchpulver  
  
1 Bund Kerbel  
1 Bund Schnittlauch  
2 EL Paprikapulver



**Backzeit:** 30min

**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Milch dazugeben und verrühren. Vorteig ca. 15 Minuten gehen lassen.

Honig, Salz, Oregano, aufgelöste Butter und Ei zugeben und miteinander verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Hefeteig abgedeckt ca. ½ Stunde gehen lassen.

Hefeteig nochmals durchkneten und in drei Stücke aufteilen. Zu dünnen, langen Rollen formen und einen Zopf flechten. Einen Kranz formen und auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten Thermo-Star-Vario setzen. In die Mitte ein *Ananas Törtchen groß* setzen, darum den *Torten-Profi* (ø30cm). Den Kranz ca. 20 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit Sahne verrühren und den Hefekranz mit dem *Pinself* bestreichen, Sesam darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Frischkäse mit Sahne oder Quark verrühren und Gewürzen pikant abschmecken. Kugeln formen und abwechselnd in Kräutern und Paprika wälzen. Im abgekühlten Hefekranz aufschichten und mit Kräutern dekorieren.

### Hinweis:

24 Stücke pro Stück ca.

173kcal / 722kJ

17g KH

10g F

4g E