



## Hefekranz mit Butter-Mandel-Füllung

### Zutaten (für 20 Stücke)

Hefeteig  
25 g frische Hefe  
250 ml lauwarme Milch  
50 g Zucker  
500 g Mehl (Type 550) und etwas mehr zum Bearbeiten  
1 Ei (KL. M)  
Salz  
75 g Kerrygold Original Irische Butter, weich  
Füllung  
300 g gemahlene Mandeln, mit Haut  
75 g Zucker  
1 Tl Vanillepaste  
250 ml Milch  
75 g Kerrygold Original Irische Butter, weich  
1 Ei (KL. M)  
Außerdem  
1 Eigelb (KL. M)  
1 El Puderzucker

### Zubereitung

Für den Hefeteig die Hefe zerkrümeln, mit Milch und Zucker in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl, Hefemischung, Ei und ½ Tl Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers 2 Minuten verkneten. Weiche Kerrygold Butter zugeben und weitere 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Inzwischen für die Füllung gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillepaste, Milch und Kerrygold Butter in einem Topf verrühren, aufkochen und offen bei milder Hitze 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, 5 Minuten abkühlen lassen, dann das Ei gut unterrühren und Masse lauwarm abkühlen lassen. Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten und ca. 50x40 cm groß ausrollen. Teigplatte mit der Mandelfüllung bestreichen. Von der langen Seite her fest aufrollen. Rolle mit einem bemehlten Messer längs halbieren. Die beiden Stränge umeinander verschlingen und auf einem Blech mit Backpapier zu einem Kranz legen. Die Enden gut zusammendrücken. Kranz abgedeckt weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zum Bestreichen Eigelb und 1 El Wasser verquirlen, den Kranz damit bestreichen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene 35 Minuten backen. Auf dem Blech auf einem Gitter lauwarm abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäubt servieren.