

# Hier und heute



## Osterkranz mit Hagelzucker

Konditormeister Marcel Seeger zaubert einen lockeren Hefekranz, der mit feinem Hagelzucker das Osterfrühstück besonders macht.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Springform oder einen Tortenring von 26 cm Durchmesser

### Zutaten für den Osterkranz

- 10 g Hefe, frisch
- 270 ml Milch
- 550 g Weizenmehl, Typ 550
- 75 g Zucker
- 90 g Butter, Zimmertemperatur
- Eigelb (Gr. L ca. 30 g)
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung

Die Milch leicht erwärmen, die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Hefemilch in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Anschließend das Mehl auf die Mischung geben, Zucker, Butter und Eigelb hinzufügen und alles circa eine Minute kurz kneten. Dann Salz, Vanillemark und Zitronensaft zugeben und den Teig mit erhöhter Geschwindigkeit solange kneten (circa sechs bis zehn Minuten) bis er sich vom Schüsselrand löst und eine glatte Struktur gebildet hat.

**Tipp:** Das Salz erst nach Knetbeginn zusetzen, da es sonst die Hefezellen zerstören würde und der Teig nicht locker aufgeht.

Den Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche mit der Hand zu einer Kugel formen. Von dem Teig drei Stücke von jeweils 250 g abwiegen. Die Teigstücke zu einer Kugel formen, dann etwas langrollen und circa zehn Minuten mit einem Küchenhandtuch bedeckt gehen lassen. Den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

Einen Tortenring von 26 cm Durchmesser, alternativ eine Springform, an der Innenseite leicht buttern und auf ein Backblech mit Backpapier stellen. Die drei Teigstücke jeweils auf eine Länge von 50 cm ausrollen, nebeneinander legen und zu einem Zopf flechten. Den Teigzopf rund in den Tortenring legen und die Enden fest zusammendrücken. Den Hefekranz mit einem Küchenhandtuch abdecken und erneut gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (circa 20 Minuten, je nach Umgebungstemperatur).

### Zutaten für die Fertigstellung

- 1 Ei
- nach Belieben Hagelzucker

### Fertigstellen

Den gegangenen Hefekranz dünn mit etwas verquirltem Ei bestreichen, so bekommt er beim Backen einen schönen Glanz. Solange die Eistreiche noch feucht ist, Hagelzucker nach Belieben aufstreuen und den Osterkranz im vorgeheizten Backofen circa 20-25 Minuten backen. Nach dem Backen circa zehn Minuten in der Backform abkühlen lassen.

**Tipp:** Dazu passt gut Butter oder Marmelade.