

Aprikosen - Osterhefekranz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr getrocknete Aprikosen, 3 Esslöffel Aprikosenlikör, 200 ml Milch, 500 gr Mehl, 60 gr Zucker, 1 Prise Salz, 1 Würfel Hefe, 75 gr weiche Butter, 2 Eier (Größe M), 1 Eigelb, 1 Esslöffel Schlagsahne, 2 Esslöffel Hagelzucker.

Die Vorbereitungen:

Aprikosen klein schneiden. Mit Likör beträufeln.

Die Zubereitung:

Milch lauwarm erhitzen. Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch verrühren, mit wenig Mehl bestäuben. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Butter, Eier und restliche Milch zufügen und glatt verkneten. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aprikosen unterkneten. Teig dritteln und zu jeweils ca. 60 cm langen Strängen formen. Stränge zu einem Zopf flechten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Kranz zusammenlegen, ca. 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb und Sahne verquirlen, Kranz damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 35-40 Minuten backen.