



GEFÜLLTER OSTERKRANZ

von ines.kocht

Zutaten

Für den Hefekranz

- 20g Hefe
- 300g Weizenmehl Type 550
- 35g Zucker
- 1 Pckg. Vanillezucker
- 130g Buttermilch
- 60g weiche Butter
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 3 EL Milch
- Mandeln, Hagelzucker

gebacken in der
Stoneware rund

So geht's

- Buttermilch, 1 TL Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen. Mehl, restlichen Zucker, Butter, Ei und 1 Eigelb mit dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Den Teig in die Große Nixe umfüllen. Etwa 1 Stunde gehen lassen.
- Währenddessen Puddingpulver, 5 EL Milch und 100g Zucker verrühren. Übrige Milch und Vanillepaste aufkochen. Puddingmischung unterrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. In eine große Elfe umfüllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de



GEFÜLLTER OSTERKRANZ

von ines.kocht

Zutaten

Für die Füllung

- 1 Pckg. Puddingpulver
Vanille
- 100g Zucker
- 300g Milch
- 1 TL Vanillepaste
- 150g weiche Butter
- 200g Schlagsahne
- 200g TK-Himbeeren,
aufgetaut.

gebacken in der
Stoneware rund

So geht's

- Buttermilch, 1 TL Zucker und Hefe in den
- Den Teig auf die bemehlte
Teigunterlage geben. Noch einmal
durchkneten und in 3 Portionen teilen,
jeweils zu einem langen Strang formen
und zu einem Zopf flechten. Die
Stoneware rund fetten und den Zopf
vorsichtig hineinlegen und zu einem
Kranz legen. Abgedeckt noch einmal 20
Minuten gehen lassen. Den Backofen
auf 180°C Ober- und Unterhitze
vorheizen. Das verbliebene Eigelb mit
der Milch in der kleinen Elfe verrühren
und mit dem Silikonpinsel auf dem
Kranz verteilen. Mandeln und
Hagelzucker auf dem Kranz verteilen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de



GEFÜLLTER OSTERKRANZ

von ines.kocht

So geht's

- Den Kranz auf dem Rost, unterste Schiene, 25-30 Minuten backen. Nach dem Backen den Kranz aus der Stoneware stürzen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 150g Butter in den Mixtopf geben und 4 Min. / Stufe 4 schaumig rühren. Dann den Thermomix auf 5 Min. / Stufe 2 einstellen und nach und nach den Pudding auf das laufende Messer zugeben. Abschließend mit dem Mix'n Schaber umrühren. Noch einmal 10 Sek. / Stufe 6 glatt rühren.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de



GEFÜLLTER OSTERKRANZ

von ines.kocht

So geht's

- Die Sahne im SahneQuick steif schlagen und mit den Himbeeren in den Mixtopf geben. Mit dem Mix'n Schaber unterheben. Den Kranz waagerecht mit einem scharfen Messer (z.B. Brotmesser waagerecht durchschneiden). Die Creme mit dem kleinen Streicher auf der unteren Hälfte verteilen. Die Obere Kranzhälfte wieder drauf geben und mindestens 1 Stunde kalt stellen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de