

Hefekranz "Eierblume"



In diesem fluffigen Hefekranz sind die Eier zum Frühstück gleich inklusive.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 2 Std 30 min
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

1. 21 g frische Hefe
2. 500 ml Joghurt, lauwarm
3. 120 ml Rapsöl
4. 1 TL Salz
5. 1 EL Zucker
6. 750 g Weizenmehl

Außerdem

- 6 Eier, ungekocht (7 Stück, falls noch eins in die Mitte soll)
- 1 Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Hefe in den Joghurt bröseln und verrühren. Öl und Zucker dazugeben und ebenfalls verrühren.
2. Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe-Joghurt-Mischung hineingeben. Den Teig für 8-10 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Danach abgedeckt mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort, besser noch über Nacht im Kühlschrank, gehen lassen.
3. Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten bzw. den Boden mit Backpapier auslegen.
4. Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal kneten, danach in zwei Stücke teilen.
5. Den einen Teil rund ausrollen, so dass er den Boden der Springform bedeckt.
6. Dann die ungekochten Eier auf die Teigplatte legen.
7. Den restlichen Teig in sieben Stücke teilen und diese zu langen, schmalen Rollen formen. Diese entweder „aufdrehen“ oder doppelt legen und um jedes Ei legen.
8. Abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
9. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Das Brot mit dem verquirlten Ei bestreichen, bevor es für 40-50 Minuten (je nach Ofen!) im unteren Drittel des Ofens gebacken wird.