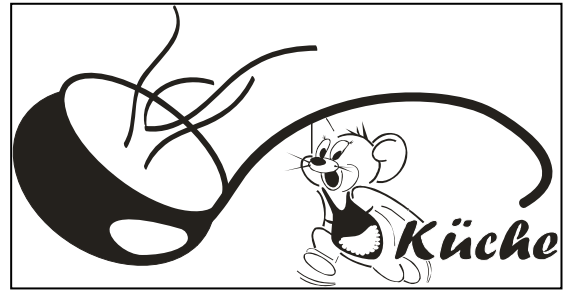


Hefekranz mit Vollkornanteil

Zutaten:

300 g	Weizenmehl Typ 405
200 g	Vollkornmehl
1 Würfel	Hefe
1/2 l	lauwarme Milch
100 g	Zucker
100 g	Butter
2	Eier
1 Prise	Salz
1	Eigelb



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln.

Einen Teil der lauwarmen Milch und den Zucker ebenfalls in die Mulde geben und verrühren.

Diesen Vorteig 15 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen.

Butter mit der restlichen Milch leicht erwärmen und in die Schüssel des Vorteiges geben.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und

3x40 cm lange Rollen formen. Die 3 Rollen zu einem Zopf pfechten, zum Kranz formen und

mit Eigelb bestreichen. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen und 45 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestreuen. Nach Belieben mit Ostereiern und Geschenkbandern dekorieren.