

Hefekranz mit Quarkfüllung

Saftiger Hefeteig, eine cremige Quarkfüllung und ein frischer Zitronenguss - ideal für Frühstück, Brunch oder den Nachmittagskaffee.

Menge	Ruhezeit	Backzeit	Backofen
1 Kranz	ca. 70 Min.	ca. 35 Min.	175°C O/U

Zutaten

Für den Hefeteig

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 220 ml Milch, lauwarm
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Butter, weich
- 1 Ei

Für die Füllung

- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- 1/2 TL Zimt
- 200 g Magerquark
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Guss

- Puderzucker nach Bedarf
- Etwas Zitronensaft nach Bedarf

Hinweis: Die Mengen für den Zitronenguss waren im Ausgangstext nicht exakt angegeben. Daher ist der Guss bewusst als flexible Mischung aus Puderzucker und Zitronensaft nach Bedarf notiert.

Zubereitung

1. Milch und Zucker lauwarm erwärmen und die Hefe darin vollständig auflösen.
2. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe-Milch-Mischung hineingießen, leicht mit etwas Mehl vom Rand bestäuben, abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.
3. Ei, Salz und weiche Butter zugeben. Alles mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
5. Für die Füllung Ei, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Magerquark und Vanillepuddingpulver zu einer cremigen Masse verrühren.
6. Den Teig nach der Gehzeit noch einmal kräftig durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
7. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, dabei rundherum 1 bis 2 cm Rand frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und die Rolle anschließend der Länge nach einschneiden.
8. Die beiden Stränge vorsichtig ineinander drehen und zu einem Kranz formen. Die Enden gut zusammendrücken und den Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
9. Den Kranz abdecken und weitere 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Den Hefekranz etwa 35 Minuten goldbraun backen. Werden austretende Stellen der Quarkfüllung zu dunkel, den Kranz locker mit Alufolie abdecken.
11. Den Kranz vollständig auskühlen lassen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und den Hefekranz großzügig damit bestreichen.

Back- und Küchentipps

- Milch nur lauwarm verwenden - zu heiße Milch kann die Hefe beeinträchtigen.
- Die Füllung nicht bis ganz an den Rand streichen, damit der Kranz beim Formen besser hält.
- Der Hefekranz schmeckt frisch am besten und lässt sich am nächsten Tag kurz aufgebacken ebenfalls gut genießen.

Kurz zusammengefasst

Dieser Hefekranz verbindet einen lockeren Hefeteig mit einer milden Quarkfüllung, feiner Zitronennote und etwas Zimt. Durch die zweite Gehzeit bekommt er eine schöne Form und eine besonders luftige Struktur.