

AMARULA ERDBEER HEFEKRÄNZE

Sommerzeit ist Erdbeerzeit! Unsere kreative Bloggerin Anne hat passend dazu ein wundervolles Rezept kreiert, welches fruchtig frisch und gleichzeitig wahnsinnig cremig daherkommt. Ganz simpel nachzumachen, sind die Amarula Hefekränze auch für Gartenpartys in kleiner Runde ein echter Hingucker.

ZUTATEN:

500 g Weizenmehl

200 ml Milch

100 ml Amarula

100 g Butter

1 Würfel frische Hefe

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Ca. 500 g Erdbeeren

100 g Zucker

Saft 1/2 Zitrone

250 g Quark (40%)

100 ml Amarula

2 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Die Butter zusammen mit 200 ml Milch und 100 ml Amarula behutsam erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Nun das Mehl mit einer Prise Salz in einer Rührschüssel vermengen. Anschließend obenauf die frische Hefe zerkrümeln und dann mit dem Zucker bestreuen. Nun die lauwarme Milch-Butter-Amarula Mischung hinzugießen und OHNE alles miteinander zu vermischen das Ganze ca. 15 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Wenn sich Bläschen bilden, können alle Zutaten miteinander vermengt und gut durchgeknetet werden. Nun den Teig noch einmal zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Anschließend den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen und den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in ca. 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teilstück nochmals teilen, beide Stücken zu ca. 30 cm langen Strängen formen und wechselseitig übereinanderlegen. Die Kränze auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit für das Erdbeer-Kompott die Erdbeeren waschen, den Stiel entfernen und die Früchte vierteln. Nun die Beeren zusammen mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone ca. 10 Minuten in einem kleinen Topf einkochen.

Für die Amarula-Creme werden einfach 250 g Quark mit 100 ml Amarula und 2 TL Puderzucker in einer Schüssel gut miteinander vermengt. Vor dem Servieren werden die Kränze aufgeschnitten, die Creme gleichmäßig auf der Unterseite verteilt und anschließend wieder zugeklappt. Nun das Erdbeerkompott in die Mitte des Kranzes geben, nach Belieben mit frischen Erdbeeren garnieren - fertig!

TIPP: Wer mag, kann die fertig geformten Kränze vor dem Backen auch noch mit gehackten Nüssen bestreuen. Hier muss nur ein bisschen darauf geachtet werden, dass die Nüsse nicht zu dunkel werden - ggf. mit Alufolie abdecken, wenn der Röstgrad erreicht und die Backzeit noch nicht beendet ist.

[/dkpdf-columns]