



Heidelbeer-Kranz

mit Lemon Curd und Quark

ERGIBT: CA. 14-16STK.

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 30-35MIN.

ZUTATEN

Hefeteig:

2 EL Wasser, warm

1/2 Würfel Hefe (ca. 21g)

80g Zucker

1 TL Vanilleextrakt

1 Ei

1 TL Salz

500g Mehl

200g Milch

80g Butter, zerlassen

Füllung:

4 EL Lemon Curd

30g Stärke

250g Magerquark

200g Heidelbeeren, gefroren

Glasur:

80g Puderzucker

4 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Schritt

Die Hefe mit dem Wasser und Zucker in einer Schüssel mischen. Die restlichen Zutaten begeben. Der Teig für ca. 10min. zu einem glatten Teig kneten, evtl. noch etwas Mehl begeben. Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt für ca. 30-60min. auf das doppelte aufgehen lassen.

2. Schritt

Für die Füllung Lemon Curd mit der Stärke verrühren, anschliessend den Quark dazugeben und umrühren.

3. Schritt

Der Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig auf ca. 40x50cm ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und die Heidelbeeren darüber streuen.

Zu einer Rolle aufrollen, anschliessend mit einer Küchenschnur ca. 2cm dicke Stücke schneiden.

4. Schritt

Die Stücke, auf das Blech mit Backpapier, überlappend kreisförmig anordnen. In den noch kalten Ofen stellen, bei 190°C O/U goldbraun backen.

5. Schritt

Für die Glasur das Wasser mit dem Puderzucker vermischen und mit über den Kranz filieren.

