

Rezept

Hefekranz mit Bärlauchpesto

Ein Rezept von Hefekranz mit Bärlauchpesto, am 30.05.2023

Zutaten

250 ml Milch	1 Hefewürfel
500 g Mehl	50 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eier
80 g weiche Butter	6 EL Bärlauch-Pesto
Abrieb einer Bio-Zitrone	2 Eigelb
Mehl zum Arbeiten	

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Scheiben | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 164 kcal, 7 g F, 4 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröseln und langsam verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat.
2. Mehl mit Zucker und Salz vermischen. Die Milch-Hefe-Mischung dazugeben sowie anschließend Eier und Butter. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Hefeteig zu einem Rechteck (ca. 30x40 cm) ausrollen. Das Bärlauchpesto gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den Teig von der langen Seite her eng aufrollen. Teigstrang mit einem Messer der Länge nach einschneiden, aber nicht ganz bis zum Ende! Beide Stränge mit der Schnittfläche nach oben zu einem Zopf flechten. Kreisförmig in die Backform legen und die Enden zusammendrücken.
4. Eigelb miteinander verquirlen und den Pestokranz damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen.