

# Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS

**Leichte „Reindling“-Kränze mit zweierlei Füllung**  
Schoko-Nuss-Fülle & Nuss-Rosinen-Fülle  
\* ohne Ei | \*lactosefrei

6 – 7 kleine Kränze | 90 Minuten {ohne Ruhezeit}

## Zutaten:

Für den Teig:

1 Pkg. frischen Germ {entspricht 40 g} | alternativ 2 Pkg. Trockengerm  
450 ml warmes Wasser  
200 g Butter {geschmolzen}  
750 g Mehl  
6 EL Zucker

Für die Schoko-Nuss-Fülle:

2 Pkg. Lorenz Studentenfutter Schoko Nuss  
100 g Butter {geschmolzen}

3 EL Kakaopulver  
50 g Honig

Für die klassische Nuss-Rosinen-Fülle:

2 Pkg. Lorenz Studentenfutter Original  
100 g Butter {geschmolzen}  
50 g Honig



## Zubereitung:

Für den Teig: Den Germ in lauwarmen Wasser auflösen. Die Butter schmelzen. Mehl, Butter, Zucker mit der Germmischung verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt für 45 Minuten bis eine Stunde aufgehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Für die klassische Fülle: Studenten Futter in den Blender geben und fein zermahlen. Anschließend mit der geschmolzenen Butter und mit dem Honig vermischen.

Für die Schoko-Nuss-Fülle: Studenten Futter in den Blender geben und fein zermahlen. Anschließend mit der geschmolzenen Butter, dem Kakaopulver und mit dem Honig vermischen.

Die Teige in 6 – 7 Teiglinge teilen und ausrollen. Mit den unterschiedlichen Füllungen bestreichen und reinrollen. Die Länge nach halbieren, dabei die Enden aussparen und eindrehen. Zu Kränzen formen und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Heißluft für 35 bis 40 Minuten backen.

Tipp: Mit Schleifen, Palmkätzchen und Blüten dekorieren.

