

Lorenz SNACKS FOOD & DRINKS



REZEPT VON
cookingCatrin

Leichte „Reindling“-Kränze mit zweierlei Füllung

Schoko-Nuss-Fülle & Nuss-Rosinen-Fülle

* ohne Ei | *laktosefrei

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 Extra

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: Studentenfutter Original in den Blender geben und fein zermahlen. Anschließend mit der geschmolzenen Butter und mit dem Honig vermischen.

Für die Schoko-Nuss-Fülle: Studentenfutter Extra 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 Füllen bestreichen und reinrollen. Der 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.

