

# GEFÜLLTER BRIOCHEKRANZ

★★★★★ 4.9 bei 90 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit den Eiern verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2 Danach den Teig in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen und kurz (ca. 10 Minuten) rasten lassen. Anschließend etwas flach drücken und einen Teelöffel Marmelade nach Wahl in die Mitte setzen.
- 3 Die Teigstücke wieder zu Kugeln formen und alle nebeneinander in eine eingefettete Kranzform setzen. Den Kranz mit dem verquirlten Ei bestreichen und nochmals für 15 Minuten gehen lassen.
- 4 Dann mit Hagelzucker bestreuen und bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 KRANZFORM

#### TEIG

260 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
30 g	Germ
40 g	Zucker
40 g	zimmerwarme Butter
2	Eier
10 g	Salz

- 1 Ei zum Bestreichen  
Marmelade für die Füllung  
etwas Hagelzucker