



Peppa Pig Hefekranz

Das brauchst du für den Hefekranz:

- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 21 g frische Hefe (1 Würfel)
- 500 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 3 kleine Gläser
- Handrührgerät mit Knethaken

Das brauchst du für die Deko:

- Vorlagen (unter "Vorlagen" zum Download)
- Schere
- Zahnstocher
- Heißkleber
- 100 g Puderzucker
- 10 ml Himbeersaft
- 2 EL Hagelzucker
- Backpinsel



200 ml Milch und 50g Butter erwärmen.



Hefewürfel in den warmen Milch-Butter-Mix krümeln und verrühren.



In einer Schüssel 500 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Ei und den Hefe-Mix mischen...



...und mit den Knethaken zu einem Teig verkneten.



Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.



Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 lange Stränge (ca. 2 x 35 cm) aus dem Teig rollen. Der Teig reicht für ca. 3-4 Hefekränze.



Die Stränge zu einem Zopf flechten.



Den Zopf anschließend um ein kleines Glas legen.



Die Enden miteinander verflechten, sodass ein Kranz entsteht.



Ein Eigelb mit 2 EL Milch verrühren und die Kränze damit einpinseln. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



Die Hefekränze sollten gold-braun sein, dann sind sie fertig. Jetzt abkühlen lassen und das Glas vorsichtig entfernen..



10 ml Himbeersaft mit 100 g Puderzucker mischen...



... und zu einem cremigen, pinkfarbenen Zuckerguss verrühren.



Den Zuckerguss mit einem Backpinsel auf die Hefekränze streichen.



Anschließend noch etwas Hagelzucker darüber streuen.



Die Eier aus der Vorlage ausschneiden.



Mit Heißkleber einen Zahnstocher auf die Rückseite kleben und in den Kranz stecken.



Mit einem pinkfarbenen Ei oder bunten Zuckereiern in der Mitte sind die Peppa Pig Hefekränze ein echter Hingucker beim Oster-Frühstück.
Lass sie dir gut schmecken!!