

# Hefekranz gefüllt mit Aprikosen und Mohn

## Zutatenliste:

250g	Milch
100g	Butter in Stücken
100g	Zucker
10g	frische Hefe
600g	Mehl
1	Ei
½ TL	Salz
200g	getrocknete, entsteinte Aprikosen
120g	Mohn
50g	Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
250g	Milch
40g	Hartweizengrieß
40g	Butter
1	Ei
	Kaffeesahne
	Puderzucker



## Zubereitung:

1. Hefeteig kalt gehen lassen – dazu Milch, Butter in Stücken, Hefe, Mehl, Ei, Zucker und Salz etwa 10 Minuten mit der Küchenmaschine kneten dann zugedeckt mindestens über Nacht kühl gehen lassen.
2. Aprikosen zerkleinern und beiseitestellen.
3. Mohn fein reiben, mit Zucker, Vanillezucker, Milch, Grieß, Butter und Ei vermischen, aufkochen lassen und ca. 7 Minuten köcheln lassen. Dann etwa 30 Minuten abkühlen lassen. Aprikosen zugeben und verrühren.
4. Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (ca. 40x55cm) ausrollen. Längs dritteln und jeweils mit 1/3 der Füllung bestreichen. Aufrollen und die 3 Rollen zu einem Zopf flechten diesen auf einem Backblech zu einem Kranz legen.
5. Mit Kaffeesahne bestreichen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft 25-35 Minuten backen – evtl. nach etwa 20 Minuten abdecken.
6. Den ausgekühlten Kranz mit Puderzucker bestreuen.