

Nutella-Hefekringel [TM]

Zutaten:

- 250g Milch
- 1 Vanillezucker (Bourbon)
- 90g Zucker
- 75g Butter
- 25g Öl
- ½ Würfel Hefe
- 1 Ei (L)
- etwas geriebene Zitronenschale
- 600g Mehl
- 1 Prise Salz
- Nutella
- 1 kleines Ei und etwas Milch zum Bestreichen



Zubereitung:

1. Milch, Vanillezucker, Zucker, Butter, Öl, Hefe, Zitronenschale und das Ei kommen in den Mixtopf und werden 2 Minuten auf 37 Grad auf Stufe 2 erwärmt.
2. Nun kommen Mehl und Salz dazu und der Teig wird auf der Teigstufe 2 ½ Minuten geknetet. Zwischendurch den Rand einmal mit dem Spatel säubern.

Den Teig in eine andere Schüssel umfüllen und gute 30 – 45 Minuten gehen lassen.

Nun den Backofen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Folie auslegen.

Den Teig dann in 8 gleich große Stücke aufteilen. Ich teile ihn erst in 2 Teile, dann die jeweils in zwei und das gleiche nochmal. Wer größere oder kleinere Kringel wünscht, muss weniger bzw. mehr Teile aus dem Teig machen.

Aus jedem der 8 Teile könnt ihr nun entweder 2 oder 3 kleine Stränge formen.

Die Stränge werden nun der Länge nach etwas ausgewellt, sodass man Nutella mit einem Messer auftragen kann. Danach den Strang wieder zusammenlegen, sodass das Nutella im Inneren des Strangs ist. Es darf auch etwas rausschauen, nur nicht alles 😊 Und nicht zu geizig sein!

Zwei Stränge kann man dann wunderbar zwirbeln und drei Stränge werden geflochten und am Ende zu einem Kringel aufgerollt! Die Enden etwas andrücken, dass die Kringel im Ofen nicht aufgehen.

Das Ei mit etwas Milch verquirlen und die Kringel damit bestreichen. Lecker sind auch noch Hagelzucker oder Mandeln auf den Kringeln. Kalorien sparen muss man hier echt nicht 😊

Nach ca. 15 Minuten waren meine Nutellakringel fertig. Schaut auf eine schöne Bräune und es kommt auch echt auf die Größe der Kringel an, wie lange sie im Ofen brauchen.

Zum Abkühlen auf ein Gitter legen und gut bewachen, sonst sind sie weg!

Lasst es euch schmecken!

FräuleinKuchenzauber <3

Für Nicht-Thermomixer:

Ihr braucht weiche Butter und warme Milch! Dann geht ihr gleich vor, wie oben beschrieben. Erst die Zutaten außer Mehl und Salz vermengen und dann nach und nach das Mehl mit dem Salz dazugeben, bis der Hefeteig die Schüssel gesäubert hat.