

## Saftiger Hefekranz mit einer Füllung aus Marzipan und Walnuss

Optisch macht frisch gebackener Hefezopf oder Hefekranz auf jeder Kaffeetafel etwas her. Gefüllt mit Marzipan und Walnuss ist das Hefegebäck sehr saftig und schmeckt superlecker.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht  
**Koch/Köchin:** Joachim Habiger  
**Backtemperatur:** 190 Grad Umluft, zirka 30 Minuten

### Zutatenliste für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 30 g frische Hefe (fein zerbröselt)
- 1 Prise Salz
- 250 g Milch
- 80 g Butter

### Zutatenliste für die Füllung:

- 200 g Marzipan
- 1 Ei
- Nach Wunsch etwas Rum oder Weinbrand
- 40 g Zucker
- 150 g Walnüsse (gehackt)

### Zutatenliste für den Guss:

- 150 g Puderzucker
- 20 g Rum oder Weinbrand (Alternativ: Nusswasser)
- 50 g Walnüsse zur Dekoration

### Die Zubereitung des Hefeteigs

Bei dem "All-in-Teig" kommen alle Zutaten in eine Rührschüssel. Zuerst das Mehl in die Schüssel, dann den Zucker, die zerbröselte Hefe, das Salz und die weiche Butter. Abschließend noch die Milch, dann mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.

*Tipps: Statt frischer Hefe können Sie auch ein Päckchen Trockenhefe verwenden.*

Den glatten Teig an einem warmen Ort für zirka 20 Minuten gehen lassen.

## Die Zubereitung der Marzipan-Walnuss-Füllung

Das Marzipan leicht erwärmen (im Backofen oder der Mikrowelle).

*Tipp: Marzipan lässt sich erwärmt besser verarbeiten und mit anderen Zutaten mischen.*

Das Ei und den Zucker dazugeben und mit einem Rührbesen oder Handmixer gut vermengen. Danach die gehackten Walnüsse und den Rum in die Marzipan-Ei-Zucker-Masse einarbeiten. Alternativ können Sie auch Mandellikör anstelle des Rums nehmen. Die Masse sollte danach streichfähig sein, damit Sie sie gut auf dem Hefeteig verteilen können.

*Tipp: Wenn Sie auf Alkohol verzichten möchten, dann stellen Sie Nusswasser her: Zehn Teile Wasser mit einem Teil Zucker aufkochen. Darin Walnüsse für sechs bis acht Wochen einlegen. Die Walnüsse können danach getrocknet noch weiterverwendet werden.*

## Zubereitung des Gusses

Puderzucker und Rum verrühren und einen streichfähigen Guss herstellen. Alternativ können Sie auch einen Guss mit Puderzucker und Zitronensaft verwenden.

## Die Fertigstellung

Den Hefeteig rechteckig ausrollen und die Füllung gleichmäßig aufstreichen. Danach den Teig von der langen Seite aufrollen.

Im Anschluss die gefüllte Hefeteigrolle mit einem scharfen Messer in der Mitte durchschneiden.

Danach die beiden Teig-Hälften wie einen Zopf eindrehen und die Enden zusammenfügen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen und anschließend bei 190 Grad Umluft zirka 30 Minuten goldgelb backen.

*Tipp: Wenn Sie während des Backens einen Backring in die Mitte legen, wird der Hefekranz gleichmäßig rund.*

Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Guss bestreichen. Dann auf den Guss die Walnüsse setzen.