



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

## Bladkrans - Hefekranzkuchen (Carsten Böckmann)



Fotos: Auszüge vom Film

Film über die Zubereitung vom Bladkrans

[http://www.spise.no/opskrifter/bladkrans/bladkrans\\_video.htm](http://www.spise.no/opskrifter/bladkrans/bladkrans_video.htm)

Der Hefekranzkuchen wird gerne auch sehr spät abends, am besten warm zu Kaffee gereicht.

### Zutaten:

600	g	Mehl
135	g	Zucker
250	ml	Milch
125	g	Margarine
1		Ei
50	g	Hefe

1. Hefeteig aus den Zutaten herstellen. Dabei auf richtige Temperatur von 37,00 Grad achten. Den fertigen Teig 60 min. zugedeckt gehen lassen.

### Füllung:

50-100	g	Margarine (kalte Flocken)
50	g	Zucker
5	g	Zimt
1		Ei zum Bestreichen des fertigen Kranzes

### weitere Zubereitung:

2. Eine glatte Rolle formen und diese dann zu einem Rechteck ausrollen.
3. Auf den Teig kommt die Füllung Zucker/Zimt und extra die kalten Margarineflocken.

**Impressum:** Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

**Email:** info(at)dnfev.de

**Internet:** www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

**Redaktion:** Uta Kempf



# DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

---

4. Die Teigplatte an der Längsseite aufrollen und zum Kranz formen.
5. Den Kranz auf das Backblech legen und mit einer Schere spitzen schneiden. (Siehe Film)  
Dabei werden die Spitzen abwechselnd nach rechts und links gelegt. .
6. Nochmal 30 min. gehen lassen
7. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den fertigen Teig mit Ei bepinseln. Dann für rund 10 min bei 200° in der Mitte backen.

Guten Appetit.