

Joghurt-Kringel mit Zitrusfüllung



So wird's gemacht

Lauwarme Milch in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Mehl und Joghurt gemeinsam mit dem Hefegemisch in eine große Schüssel geben und mit einem Knethaken oder dem Knetaufsatz zu einem homogenen Teig 5-10 Minuten kneten. Den Teig mit weicher Butter (1TL) einreiben, in die Schüssel geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen ODER: Am Abend vorher vorbereiten, in Frischhaltefolie locker wickeln, mit einem Handtuch abdecken und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ruhen lassen. Teig mit einer der beiden Füllungen weiterverarbeiten:

1. **Für die Limetten-Maracuja-Joghurt Creme:** Säfte + Milch in einen Topf geben, Zucker hinzugeben und aufkochen lassen. Die restlichen Zutaten außer der Joghurt in eine Schüssel geben und sehr gut vermengen. Masse in die heiße Flüssigkeit geben und ständig rühren, bis die Masse sehr stark eindickt. Masse vom Herd nehmen, Joghurt einrühren und noch einmal kräftig rühren und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben, abkühlen lassen.

Teig in 12 Teile teilen, jeweils zu einem Rechteck ausrollen, leicht mit Butter bestreichen, 1-2TL Creme auf den Teig verstreichen. Etwas braunen Zucker auf die Creme streuen und zum Schluss etwas Limettenabrieb auf die Creme geben. Rechtecke der Länge einrollen, die Rolle der Länge nach in der Mitte einschneiden, am oberen Ende nicht einschneiden. Teigstränge auseinander legen und übereinander zwirbeln, zu einem Kreis legen und auf das Backpapier legen (siehe Bildanleitung). Nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, die Kringel damit einpinseln und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft 10-15 Minuten goldbraun backen. Nach Wunsch mit einer Glasur aus Puderzucker und Maracuja- und Limettensaft übergießen.

2. **Oder Für die Kokos-Füllung** Butter mit dem Zucker, Zitronensaft und -abrieb sowie dem Zimt cremig rühren und auf dem Rechteck verteilen. Die Kokosflocken auf die Masse geben und leicht andrücken. Nun den Teig der Länge nach zusammenrollen und in 10-12 gleichgroße Stücke teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, die Schnecken damit einpinseln und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft 10-15 Minuten goldbraun backen. Nach Wunsch mit einer Glasur aus Puderzucker und etwas Zitronensaft übergießen.

Hinweis: Schnecken können auch in eine Ofenform nebeneinander gelegt und gemeinsam gebacken werden.

Einkaufsliste:

Für den Teig

- 1Pck. Trockenhefe oder 25g Frischhefe
- 80ml lauwarme Milch
- 50g Zucker
- 430-470g Mehl
- 100g Naturjoghurt
- 1 Ei
- 50g weiche Butter (für den Teig) + 1TL zum Einreiben
- 1TL Salz

1. Füllung: Für die Limetten-Maracuja-Joghurt-Creme

- 100ml Milch
- 150g Joghurt
- 100ml Maracujasaft
- Saft von 2 Limetten + Abrieb
- Mark einer Vanilleschote
- 100-120g Zucker
- 3 Eigelb
- 40g Speisestärke
- 1TL Mehl

- 50g weiche Butter
- 50g brauner Zucker
- Abrieb von 2-3 Limetten

Außerdem:

- 2-3EL Maracujasaft + 1EL Limettensaft
- 80g Puderzucker

Oder 2. Füllung: Für Kokos Zitronen Füllung

- 50g Butter
- 50g Zucker
- ½ TL Zimt
- Saft einer Zitrone + Abrieb
- 60g Kokosflocken
- 50g weiße Schokolade, fein gehackt
- 1 Eigelb + 1EL Milch