

# MÖHREN-MARZIPAN-KRÄNZE ALS EIERBECHER

---

## Zutaten für 12 Stück

### Für den Teig

- 25g Frischhefe
- 80ml lauwarme Milch
- 50g Zucker
- 430-470g Mehl
- 100g Naturjoghurt
- 1 Ei
- 50g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb + 1EL Milch

### Für die Füllung

- 175g Möhren
- 200g Marzipan
- 50g flüssige Butter
- 50g brauner Zucker



## Zubereitung

Lauwarme Milch in einen Becher geben und die Hefe darin auflösen, mit Zucker verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Ei, weiche Butter, Salz, 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 in die Schüssel geben, mit einem Deckel oder einem Küchentuch abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Währenddessen Möhren und Marzipan raspeln.

Den Teig in 12 Teile teilen, jeweils zu einem Rechteck (jedenfalls so ungefähr) ausrollen, leicht mit Butter bestreichen und etwas braunen Zucker draufstreuen. Möhren- und Marzipanraspel darübergeben. Rechtecke von der langen Seite her einrollen, die Rolle der Länge nach in der Mitte einschneiden, am oberen Ende nicht einschneiden. Teigstränge auseinander legen und übereinander zwirbeln, zu einem Kringel mit einem eigroßen Loch formen und auf das Backpapier legen. Nochmals 15 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.