

## Elberfelder Kringel mit Fruchtfüllung

Rezept von Björn Freitag

Björn Freitag bereitet das Dessert-Highlight aus dem Bergischen Land mit einer leckeren Beerenfüllung.



### Zutaten

#### Für den Teig:

- 1 Würfel frische Hefe
- 100 g Zucker
- ¼ l Milch
- ca. 800 g Mehl
- 150 g weiche Butter
- 3 Eier
- ½ TL Salz
- 1 TL Backpulver

#### Außerdem:

- 250 g gemischte Beeren, z.B. Himbeeren, Blaubeeren oder Erdbeeren
- 2 EL Honig
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

### Besondere Utensilien:

- elektrisches Handrührgerät mit Knethaken
- Standmixer oder ein Pürierstab mit Mixbecher
- Teigrolle
- Teigschaber
- Backpapier
- Backpinsel

### Zubereitung:

- **Für den Teig** die Hefe zusammen mit 2 Esslöffeln Zucker in der leicht erwärmten Milch auflösen. 2 Esslöffel Mehl unterschlagen. Diesen Vorteig an einem warmen Ort (z.B. im Backofen bei 50 Grad) gut abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Restlichen Zucker, 500 g Mehl, Butter, Eier, Salz und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Vorteig hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts 5 Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- **Beeren** putzen, waschen, im Mixer pürieren, mit Honig, Zimt und Muskat abschmecken.
- **Hefeteig** von Hand durchkneten, ggf. nach und nach mehr Mehl fügen, bis sich der Teig gut von der Arbeitsfläche löst und in sich kompakt ist – perfekt zum Ausrollen.
- Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
- Den Teig zu einem großen Rechteck ausrollen, ca. 1/2 cm dick, und dünn mit dem Beerenpüree bestreichen, z.B. mit Hilfe eines Teigschabers.
- Teigplatte längs zu einem großen Strang aufrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Enden der Roll verbinden, sodass ein dicker Kringel entsteht. 10 Minuten ruhen lassen.
- 1 Eigelb mit 2 EL Milch mischen und den Kringel mit Hilfe eines Pinsels gleichmäßig damit bestreichen.
- Elberfelder Kringel auf mittlerer Schiene des Ofens backen, bis er goldbraun ist, etwa 45 Minuten. **Tipp:** Einen Zahnstocher aus Holz hineinstecken und prüfen, ob feuchter Teig daran kleben bleibt – in diesem Fall weiter backen.
- Fertigen Kringel aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.
- Elberfelder Kringel auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Fruchtpüree servieren.