

# Schwäbischer Kranz

## Teig:

500 g Mehl  
100 g Butter  
80 g Zucker  
1/4 l lauwarme Milch  
1 Ei  
1 Hefe  
Zitronenschale

## Füllung:

1 gr. Löffel flüssige Butter  
50 g Zucker und Zimt  
70 g grob gehackte dunkle  
Schokolade  
50 g Rosinen  
50 g Mandelblättchen

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig herstellen [Mehl in Schüssel geben, Mulde reindrücken, mit lauwarmen Milch und zerbröckelter Hefe einen Vorteig machen, zugedeckt 30 min an warmem Ort gehen lassen, restliche Zutaten unterkneten bis glatter Teig entsteht, nochmals 30 min gehen lassen.]

①



30x50 cm

→ ca. 1,5-2 cm dick

②



gleichmäßig auf Teig verteilen.

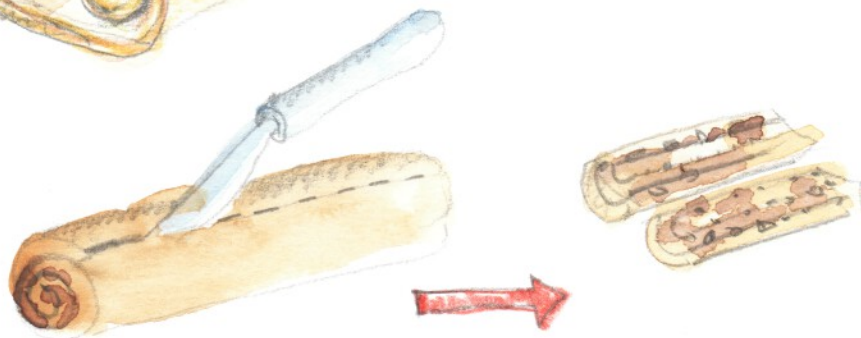


[www.isipopisi.net](http://www.isipopisi.net)

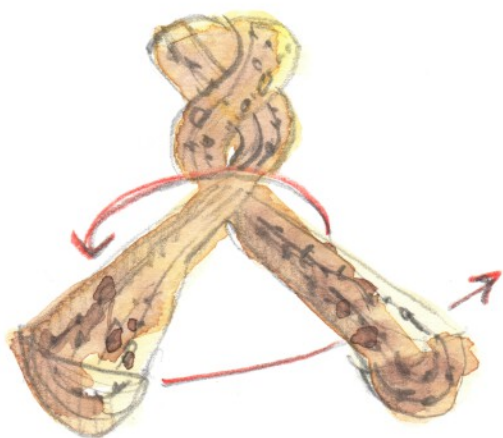
3.



4.



5.



nochmals 15min  
gehen lassen.

6.



180° C  
35-45 min

7.



$\frac{1}{2}$  Zitrone



+

2 EL Puderzucker

glatt rühren  
& direkt auf  
warmen  
Kranz streichen.



Voilà!

