Fluffige Hefekringel mit kandiertem Ingwer und Zartbitterschokolade

Frohe Ostern

wünsche ich euch allen!
Sicherlich habt ihr euch Ostern dieses Jahr alle anders vorgestellt – wir haben uns das ganze Jahr anders vorgestellt. Ich persönlich hätte ja gerne ein „Reset-Knöpfchen"… oder die Möglichkeit, ein bisschen vorzuspulen, das wäre auch nett. Aber es hilft ja alles nichts, wir müssen das Beste aus dieser Situation machen und zum Glück sind ganz viele Menschen unheimlich kreativ und engagiert und es entsteht viel Schönes und Positives in der Gesellschaft. Jede Krise ist eben immer auch eine Chance.
Da Naschkater und ich nichts geplant haben in den nächsten Tagen, werde ich sicher öfter mal etwas länger in der Küche sein und ein paar neue Rezepte ausprobieren. Heute habe ich – wie bestimmt ganz viele von euch auch – Hefeteig angesetzt. Allerdings wollte ich keinen Hefezopf backen, davon gibt es ja schon so unglaublich viele. Mir schwebte seit einigen Wochen eine andere Idee im Kopf herum.

# Fluffige Hefekringel mit kandiertem Ingwer und Zartbitterschokolade

Schon lange

kenne und liebe ich Ingwerstäbchen mit Zartbitterschokolade. Die besten findet man meiner Meinung nach im Reformhaus. Ich könnte eine Packung ganz alleine auffuttern…
Warum nicht so etwas als Füllung in einen Hefeteig stecken, dachte ich mir? Also kaufte ich kandierten Ingwer in Würfeln (gibt es ebenfalls im Reformhaus) und hackte Zartbitterkuvertüre ganz fein. Da ich auch schon lange mal so hübsch verschwurbelte Kringel machen wollte, nahm ich mir dafür heute die Zeit und ich finde, das Ergebnis ist schon ganz schön geworden.
Generell gilt natürlich auch: Die Rezepte schmecken und funktionieren auch mit Milch und Butter, sie müssen ja nicht zwingend vegan sein, wie ich sie wegen Naschkater backe. =)

**Für 12 Hefekringel/ 1 normale Muffinform mit 12 Mulden:**

Teig:

250 g Dinkelvollkornmehl
250 g Mehl (Weizen Type 405 oder Dinkel 630)
1 TL Kurkuma, gemahlen
1 TL Zimt
250 ml Pflanzendrink (z.B. Mandel), lauwarm
½ frische Hefe
1 Tütchen Vanillezucker
80 g Zucker
80 g Margarine
1 Prise Salz

Füllung:

180 g kandierter Ingwer, ganz fein gehackt
150 g Zartbitterkuvertüre, ganz fein gehackt (oder fertige feine Schokoblättchen)

Die Hefe in ein Schüsselchen bröckeln und mit dem warmen Drink verrühren. 15 Minuten stehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.
Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Die Margarine in Flöckchen darauf verteilen, die Hefeflüssigkeit dazugeben und alles mit den Knethaken vermengen. Der Teig ist recht klebrig, aber das ist erst mal nicht schlimm. Mit dem Silikonschaber alles etwas zusammen schieben, so dass am Schüsselrand nichts festtrocknet und den Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
Für die Füllung am besten den Blitzhacker nehmen, darin lässt sich der Ingwer ganz leicht sehr fein hacken. Die Schokolade geht vielleicht ebenfalls im Blitzhacker – ich habe sie auf einem großen Brett mit großem Messer fein gehackt. Beides gründlich vermischen.
Den Teig auf gut bemehlter Fläche noch einmal kurz kneten, dann zu einem dicken Strang formen, in 12 Teile schneiden und jedes Stück auf Mehl zu einem breiten Rechteck ausrollen. Ca. 1 EL Füllung daraufgeben, verstreichen und das Teigstück von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle längs halbieren und die Schnittflächen nach oben ausrichten. Beide Hälften umeinander verschlingen und den Strang dann ineinander schlingen. Die Endstücke sollten unten sein. Die Kringel in leicht gefettete Muffinmulden legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
Ca. 25 Minuten backen, bis die Kringel goldbraun sind. In der Form etwas abkühlen lassen, dann herauslösen und auf einem Gitter ganz abkühlen lassen.

# Fluffige Hefekringel mit kandiertem Ingwer und Zartbitterschokolade

Naschkater war total begeistert vom Ergebnis. 3 Kringel fielen seiner sofortigen „Qualitätskontrolle“ zum Opfer. Der Hefeteig ist unfassbar fluffig geworden, die Füllung sehr schokoladig und der Ingwer kommt super durch. Wer diese Kombi mag, wird die Kringel auch lieben!
Wer kein Ingwer-Fan ist, kann natürlich auch andere kandierte Früchte nehmen oder die Kringel mit einer Nussfüllung backen. Der Fantasie sind da ja keine Grenzen gesetzt. Wem solche Teigbastelei nicht liegt, der kann auch ein großes Teigrechteck ausrollen, die Füllung aufstreichen, das Rechteck halbieren und beide Hälften aufrollen und in Schnecken schneiden. Dicke Schnecken kann man auch in eine Muffinmulde setzen, oder man backt normale Schnecken auf dem Backblech.
Ich wünsche euch wunderschöne und genussvolle Ostertage!

Fluffige Hefekringel mit kandiertem Ingwer und Zartbitterschokolade

Eure Judith

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

9

Send email