

Kringe mit Eierkäs (Rosinenkranz mit Eierkäs)

Kringe

Für den Teig:

250	ml	Milch
40	g	Hefe
70	g	Zucker
500	g	Mehl
1	Prise	Salz
70	g	Butter oder Margarine

Zucker, Salz, Butter/Margarine schaumig schlagen. Die Hefe in die Masse bröckeln und mit etwas leicht angewärmter Milch durchrühren, bis die Hefe sich weitgehend aufgelöst hat. Nach und nach das Mehl und die restliche Milch hinzufügen und durchkneten (Knetmaschinen Mixer oder Küchenmaschine).

Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dann kurz mit den flachen Händen durchkneten und auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche ungefähr einen cm dick ausrollen. Sollte der Teig noch kleben, noch etwas Mehl unterkneten.

Füllung:

40	g	Butter
25	g	Zucker
2	TL	Zimt
400	g	Rosinen

Die zimmerwarme Butter auf die Teigplatte streichen, Zimt und Zucker mischen und darüber streuen. Rosinen darauf verteilen und aufrollen.

Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Darauf die Teigrolle legen und auf mittlerer Schiene bei 190 - 200 °C Ober-Unterhitze (180° Heißluft) etwa 30 Minuten backen.

Eierkäs

12		Eier
1	l	Milch
2	EL	Zucker
2	TL	Salz

Die Eier mit der Milch dem Zucker und dem Salz verquirlen und im Wasserbad unter Rühren gut stocken lassen.

Die Masse in eine Eierkäsform geben (alternativ geht auch ein engmaschiges Plastiksieb), über Nacht auskühlen und abtropfen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.

Eierkäs scheibenweise auf den frisch gebackenen Kringe legen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Alternativ: Mit Schnittlauch, Pfeffer und Paprikapulver bekommt man eine deftige Variante, die sehr gut zum Rieweskuche oder Bauernbrot schmeckt.