



Crusta Kranz

Sie brauchen:

- 1 Packung Crusta Backmischung 750g (Ergibt zwei Crusta Kränze)
- 1 Hefewürfel oder entsprechende Menge Trockenhefe
- Schüssel mit warmem Wasser
- Kleine Schüsselchen gefüllt mit Schrot, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Hartweizendunst, Mohn, Mehl o. ä.)

Teigherstellung gemäss Rezept auf der Packung. Ca. 40 Min. gehen lassen. Sie können auch weniger Hefe nehmen und den Teig entsprechend länger gehen lassen.



Anschliessend Teig in 14 Stücke teilen à ca. 80 g. Teig rund wirken (Kugeln formen). Dabei genügend Druck geben, damit die Restluft ausgepresst wird



Die Kugeln zuerst halbseitig ganz kurz ins warme Wasser tauchen und danach in den Schrot und in die verschiedenen Samen und Kerne.



Auf einem mit Backpapier belegten Blech je 7 Kugeln zu einem Kranz aneinander legen.

Nochmals 20-30 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Danach Backen gemäss Anleitung auf der Packung bzw. gemäss Vorlieben.