

# Kokos-Limetten-Kringel

Zutaten (für 12 Stück):

25 g Hefe  
100 ml lauwarme Milch  
50 g Butter  
50 g Zucker  
450 g Mehl  
100 g Naturjoghurt  
1 Ei  
1 Prise Salz

Für die Füllung:

2 EL Naturjoghurt  
50 g Butter (zimmerwarm)  
50 g Zucker  
Saft und Abrieb einer Bio-Limette  
60 g Kokosflocken  
50 g weiße Schokolade (fein gehackt)  
Mark einer halben Vanilleschote

Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1) Für den Teig Milch und Butter in einen kleinen Kochtopf geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam erwärmen, bis die Milch lauwarm und die Butter geschmolzen ist.

Die Milch-Butter-Masse in eine Schüssel geben.

Die Hefe hinein bröseln, den Zucker dazugeben und 10 Minuten ruhen lassen.

2) Mehl, Naturjoghurt, Ei und Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Diesen nun abgedeckt an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.

3) In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden.

Dafür Joghurt, Butter, Zucker, Saft und Abrieb der Limette, Kokosflocken, gehackte weiße Schokolade und Mark der Vanilleschote gut vermischen.

4) Den Backofen vorheizen auf 170°C Heißluft.

5) Den Teig in 12 gleich große Teile teilen.

Die Teigportionen jeweils zu einem Rechteck ausrollen, mit 1 - 2 TL von der Füllung bestreichen und von der langen Seite einrollen.

Die Rolle mit einem Messer der Länge nach halbieren.

Die zwei Stränge nun miteinander verzwirbeln, zu einem Kreis formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kringel nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

Diese danach mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen 10 - 15 Minuten goldbraun backen.

Aufbacken:

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Heißluft für 5 Minuten

