

REZEPT FÜR HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN



HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Scheiben | 55 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g gesiebtes Mehl
- 25 g Hefe
- 30 g blättrig geschnittene Butter
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g Sultaninen
- 4 EL lauwarme Milch
- 4 EL Sauerrahm oder saure Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 2 Eier



2711

ZUBEREITUNG

270

Kcal

pro Scheibe ca.

8

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln und mit $\frac{1}{2}$ EL Zucker in 4 EL lauwarmer Milch auflösen. In die Mulde gießen und 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. Butter, Eier, Sauerrahm, Salz, übrigen Zucker und Sultaninen zufügen und alles verkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. An einem warmen Ort mehrere Stunden - am besten über Nacht - zugedeckt gehen lassen.

3. Eier leicht verquirlen. Von dem Teig ein faustgroßes Stück abnehmen. Übrigen Teig zu einem runden Laib (ca. 25 cm Durchmesser) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Oberfläche üppig mit verquirltem Ei bestreichen. Übriges Teigstück eiförmig formen und mit der Spitze nach oben in die Vertiefung setzen, mit übrigem verquirlten Ei bestreichen. Großen Laib rundherum seitlich mehrmals schräg einschneiden. Zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Hefekloben darin ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm mit Hagelzucker bestreuen. Auskühlen lassen.