

REZEPT FÜR MOHN-HEFEBLUME



MOHN-HEFEBLUME

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für ca. 16 Stück | 75 Min. | plus Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Hefeteig

- 180 ml Milch
- 25 g frische Hefe
- 80 g SweetFamily Bio-Zucker
- 600 g Mehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter
- 2 Eier (M)
- Mehl zum Bearbeiten
- 1-2 EL Sahne zum Bestreichen

Für die Füllung

- 100 ml Milch
- 30 g Butter
- 70 g SweetFamily Bio-Zucker
- 170 g gemahlener Mohn
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Orange
- 1 Ei (M)



7103

ZUBEREITUNG

318

Kcal

pro Stück

9

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

13

Gramm

Fett

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Übrigen Zucker, Mehl, Salz, Butter und Eier mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 75-90 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen etwa verdoppelt hat.

2. Inzwischen für die Füllung Milch, Butter und Zucker aufkochen. Mohn zufügen und unter Rühren 1-2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Orangenschale unterrühren und Masse abkühlen lassen. Ei leicht verquirlen und unterrühren.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 Portionen teilen. Eine Portion zu einem Kreis (26-28 cm Durchmesser) ausrollen (siehe Tipp). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit 1/3 der Mohnmasse bestreichen, dabei rundherum ca. 1 cm Rand freilassen. Übrigen Teig genauso verarbeiten und Kreise übereinander schichten, dabei letzten Teigkreis nicht bestreichen.

4. In der Mitte des Teiges mit einem Glas oder Becher einen Kreis (ca. 6 cm Durchmesser) markieren. Hefeteig nun rundherum bis an diese Markierung in 16 gleichmäßige Stücke schneiden. Jeweils 2 nebeneinanderliegende Stücke zwei- bis dreimal zueinander verdrehen und an den Enden gut zusammendrücken, so dass eine Blütenform entsteht. Nochmals zugedeckt 10-15 Minuten gehen lassen.

5. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Teig mit Sahne bestreichen und Hefebblume im heißen Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Frisch

REZEPT FÜR MOHN-HEFEBLUME

servieren, die Hefebblume schmeckt besonders lecker lauwarm.

Tipp:

Der Boden einer Springform hilft dabei, schön gleichmäßige Kreise auszurollen: Dafür den Formboden leicht bemehlen und jede Teigportion darauf ausrollen, dann auf das Blech stürzen.