

HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN



HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

90 Min. | + Ruhezeit für den Teig

Zutaten

- 500 g gesiebtetes 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



52

ZUBEREITUNG

270

Kcal

Bei 12 Stücken
pro Stück ca.

8

Gramm

Eiweiß

44

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

Vorbereitung des Teigs:

100 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde eindrücken. Die [Hefe](#) mit ½ EL Feiner Zucker in 4 EL lauwarmen Milch auflösen, in die Mulde geben und 10 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann aus 400 g Mehl mit der blättrig geschnittenen Butter, 2 Eiern, dem Sauerrahm, Salz, [Zucker](#) und Sultaninen einen Teig so lange kneten, bis er sich zart anfühlt und weder am Brett noch an der Hand kleben bleibt. Den Teig in eine vorgewärmte Schüssel geben und mehrere Stunden - am besten über Nacht - an einem warmen Ort ruhen lassen.

Backen des Hefeklobens:

Von dem Teig ein faustgroßes Stück abnehmen. Aus dem verbliebenen Teig einen runden Laib, Durchmesser ca. 25 cm, formen und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, diese mit einem verquirlten Ei bestreichen. Das weggenommene Teigstück eiförmig formen und mit der Spitze nach oben in die Vertiefung setzen. Den Kuchen mit dem zweiten verquirlten Ei bestreichen und in den unteren Teil seitlich schräge Schnitte anbringen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen, dann im auf 200 °C vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, 30 Minuten backen.

Dekoration:

Noch warm mit [SweetFamily Hagelzucker](#) bestreuen.