

Hefeteig-Blume

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

200 ml Milch
80 g Butter oder Margarine
550 g Mehl
2 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
90 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Ei (Grösse M)

Füllung:

etwa 90 g Butter
110 g Zucker
3 gestr. TL Zimt, gemahlen
1 EL Kakaopulver

Zum Bestreichen:

1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

3 Füllung:

Butter zerlassen. Zucker mit Zimt und Kakaopulver vermischen.

- 4 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in 4 gleich grosse Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Eine Teigkugel zu einer runden Platte (Ø etwa 27 cm) ausrollen und auf das Backblech legen. Mit Butter gut bestreichen und mit Zimt-Kakao-Zucker bestreuen. Die zweite Teigkugel entsprechend ausrollen, bündig auf den bestrichenen Teigfladen legen, ebenso bestreichen und bestreuen. Mit der dritten Teigkugel ebenso verfahren. Die vierte Teigkugel ausrollen und als Teigdeckel auflegen.

- 5 Mit einem runden Ausstecher oder Glas (Ø 6-7 cm) in die Mitte einen runden Abdruck stanzen (Abb. 1).



- 6 Den Teigstapel erst in 4 Stücke aufteilen, dabei aber nur bis zum runden Abdruck in der Mitte schneiden. Dann in 8 und dann in 16 Teile aufteilen, dabei immer nur bis zum runden Abdruck in der Mitte schneiden (Abb. 2).



- 7 Dann immer 2 Teile nach aussen gegeneinander drehen und am Ende zusammendrücken (Abb. 3), so dass der Teig zusammenklebt.



- 8 **Bestreichen:**

Den Teig mit Milch bestreichen und backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, erkalten lassen oder lauwarm servieren.



Dr. Oetker AG/SA

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Gebäck ist einfrügergeeignet.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53