

# Erdbeer-Pinwheel #pinwheellovers



## So wird's gemacht:

Teig kann auch am Vorabend vorbereitet und im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung gelagert werden. Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl hinzugeben und auf das Mehl die restlichen Zutaten geben. Gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt, 90 Minuten ruhen lassen.

Für die Creme Milch in einen Topf geben und mit dem Vanillemark & Stange aufkochen lassen. Nun das Eigelb gemeinsam mit dem Zucker und der Speisestärke cremig aufschlagen. Die heiße Milch unter Rühren hinzugeben. Masse wieder in den Topf gießen und langsam und unter ständigem Rühren gemeinsam mit der Sahne erhitzen bis die Masse stark eindickt. Topf von der Herdplatte nehmen, unter die Masse die Butter und Schokolade rühren. Die Creme in eine Schüssel geben und direkt auf die Masse Frischhaltefolie geben und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und mit Limoncello (oder Zitronensaft und Zucker vermengt abgedeckt ruhen lassen. Butter für die Pistazien in eine Pfanne geben und Pistazien sowie Zucker hinzugeben, rösten bis der Zucker komplett geschmolzen ist.

Teig noch einmal kurz durchkneten und zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der weichen Butter bestreichen. Zucker-Zimt-Mischung auf dem Teig verteilen. Nun die Vanillecreme komplett auf den Teig dünn verteilen. Auf die Creme die marinierten Erdbeeren verteilen. Puderzucker und Speisestärke mischen und über die Erdbeeren sieben. Zum Schluss etwa die Hälfte des Pistazienkrokants über die Erdbeeren streuen. Teig in Streifen schneiden, dritteln und in die Form "schichten". Mit Frischhaltefolie bedecken, 20 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen und das Pinwheel vestreichen, Rest des Krokants auf den Teig streuen. Herd auf 160°C vorheizen und Pinwheel ca. 35-40 Minuten backen. Nach 1/3 der Backzeit evtl. mit Alufolie abdecken. Pinwheel noch kurz im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, aus dem Ofen nehmen. Für die Sauce weiße Schokolade schmelzen und gemeinsam mit dem Joghurt kurz erhitzen, nicht kochen lassen, nur erwärmen. Ständig rühren und sofort über das Pinwheel gießen. Pinwheel möglichst lauwarm servieren.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig:

- 1 Pck Trockenhefe (7g) oder 20g frische Hefe
- 200ml lauwarme Milch
- 450g Mehl
- 2 kleine Eier
- 50g brauner Zucker
- 50g weiche Butter
- 1 TL Vanillemark
- Prise Salz
- Prise Zimt

### Für die Füllung:

- 30g weiche Butter
- 5g Zimt
- 60g Rohrzucker
- 1/2 TL Vanillemark
- 300g Erdbeeren
- 2EL Limoncello (oder Zitronensaft)
- 2EL Zucker
- 15g Speisestärke
- 2EL Puderzucker

### Für die Pudding Creme

- 2 Eigelbe
- 1 Vanilleschote, Mark und Stange
- 100ml Milch
- 200ml Sahne
- 30g Zucker
- 30g Speisestärke
- 30g Butter
- 50g weiße Schokolade

- 100g gehackte Pistazien
- 1TL Butter
- 2EL brauner Zucker

- 1 Eigelb
- 2EL Milch

### Für die Sauce:

- 100g weiße Schokolade
- 4-6 EL Naturjoghurt