



Hefeteilchen mit Pudding und Blaubeeren in Blütenform

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Für den Teig

Milch erwärmen und mit Hefe und Zucker in eine Schüssel geben, verrühren. Zehn Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehl, Salz, Vanillezucker, Ei und Butter hinzugeben und alles etwa zehn Minuten verkneten bis ein elastischer, homogener Teig entstanden ist. Mit 1 TL Butter einreiben und abgedeckt 120 Minuten ruhen lassen.

Für den Pudding

Alle Zutaten bis auf die Sahne in einen Topf geben und verrühren. Bei mittlerer Hitze erwärmen und rühren, Kochplatte hochstellen und unter ständigem Rühren! weiter erhitzen bis die Masse eindickt. Sofort von der Kochstelle nehmen, noch zwei Minuten weiter rühren. Zum Schluss die Sahne einrühren. Den Pudding zum Beispiel mit Frischhaltefolie bis zur weiteren Verwendung abdecken, sodass sich keine Haut bildet.

Fertigstellung:

Den Teig in ca. 12 Teile (ca. 75 g je Teil) teilen und aus den Teilen jeweils sieben gleichgroße Stücke teilen. Ein Stück rollen und platt drücken, das wird die Mitte der Blume. Die restlichen sechs Stückchen zu Bällchen rollen. Den Teig für die Kugeln in der Hand jeweils von außen nach innen drücken, umdrehen und nochmal rollen, sodass die Oberfläche gleichmäßig und geschmeidig ist.

Die Mitte auf das Backpapier legen und rundherum sechs Kügelchen aneinander legen, sodass die Blütenform entsteht.

Eigelb und Milch verquirlen und die Teilchen damit einpinseln. Zum Schluss den Pudding jeweils in die Mitte geben, ca. 1-2 EL pro Teilchen. Zum Schluss einen Teelöffel Blaubeeren (ca. 4-6, je nach Größe) auf den Pudding geben.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Teilchen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren. Sollte Pudding übrig bleiben, den Rest gerne zum Dippen dazu servieren.

Einkaufsliste

12 Teilchen

Für den Hefeteig:

- 220 ml lauwarme Milch
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 1 Msp. Salz
- 1 Ei
- 80 g + 1 TL weiche Butter

Für den Pudding:

- 200 ml Milch
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 30 g Speisestärke
- 50 ml Sahne

Außerdem:

- 1 Eigelb + 2 EL Milch
- 80-100 g TK Blaubeeren (kleine, wilde Heidelbeeren)
- 1 EL Puderzucker

