

Hefegebäck mit Beerencocktail

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
1	Pack.	Hefe (frisch)
80	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Milch
1	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Schuss	Salz
1		Zitrone, abgeriebene Schale (unbehandelt)
125	Gramm	Butter oder Margarine
1		Ei

Anleitung:

Mehl in Schuessel geben, in die Mitte eine Vertiefung druecken, die Hefe hineinbroeckeln. Etwas Zucker (2 Essloeffel) und etwas lauwarme Milch (ca. 2-3 Essloeffel) hineingeben, zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Besonders schnell geht es im lauwarm angewaermtten Backofen.

Dann Zucker und abgeriebene Zitronenschale auf das Mehl geben. Vorteig mit restlicher Milch, der zerlassenen Butter und einem Ei gruendlich verruehren. Teig solange kneten, bis er sich vom Schuesselrand loest. Zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Es kann auch ueber Nacht gehen, so laesst sich der Hefeteig gut vorbereiten.

Aus diesem Grundteig lassen sich drei Koestlichkeiten zaubern:

Windmuehlen Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. In die Mitte einen Teeloeffel Erdbeermarmelade geben. An den Ecken einschneiden, Teigecken mit Eigelb bepinseln und ueber die Fuellung legen. Windmuehlen aufs Backblech legen und noch einmal gehen lassen. Backen: ca. 20 Minuten bei 180 - 200 Grad (Umluft 150 Grad) Glasur: 150 g Puderzucker sieben und mit Saft einer Zitrone (Milch oder Wasser) glatt ruehren und Gebaeck damit ueberziehen.

Himbeertaschen Teig ausrollen und Kreise von 10 - 12 cm ausstechen. Fuellung: 250 g frische Himbeeren, 50 g gem. Mandelkerne, 100 g klein gestossene Pistazienkerne, 50 g Zucker, 1 Zitrone. Zerdrueckte Himbeeren, geriebene Mandeln und zerkleinerte Pistazien mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale vermischen. Von der Masse jeweils 1 - 2 EL in die Mitte der Kreise geben. Den Rand mit Eigelb bestreichen, dann eine Teighaelfte ueber die andere legen. Rand andruecken. Himbeertaschen aufs Blech legen und nochmals gehen lassen. Backen: etwa 20 Minuten bei 180 - 200 Grad (Umluft 150) Bestreichen: 150 g Puderzucker mit Zitronensaft (Wasser oder Milch)anruehren

Beerennester Aus dem Teig Stueckchen zupfen und zu tennisballgrossen Kugeln formen. Jeweils 7 Kugeln auf dem Backblech zu einem Kreis anordnen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Nester mit Wasser bestreichen. Backen: im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 Grad (Umluft 150) ca. 30 Minuten, dann auskuehlen lassen. Fuellung: (je nach Saison) 200 g Johannisbeeren, 200 g Himbeeren, 150 g Brombeeren, 150 g Stachelbeeren, 150 g Erdbeeren, 100 g Weintrauben. Zum Verzieren: 1 Becher Sahne, 1 Paeckchen Sahnesteif, 1 EL Kakao, 30 g Zucker Obst waschen und in die Obstnester fuellen. Menge und Mischung je nach Geschmack. Sahne mit Zucker und Sahnesteif

Hefengebäck mit Beerencocktail

(Fortsetzung)

aufschlagen, Kakao darueber sieben und unterheben. In Spritztuelle
fuellen und die Beerennester damit verzieren.