

Hefeteig

Zutaten (für ca. 8 Buchteln):

- 250 gr Mehl, Mehltyp 550
- 250 gr. Mehl, Mehltyp 405
- 25 gr. Hefe
- 50 gr. Zucker
- 10 gr. Salz
- 100 ml. Milch, kalt
- 140 ml. Wasser
- 10 gr. Honig
- 125 gr. kalte Butter, in Würfel



Hefe-Buchteln mit Pistaziencreme und Aprikosen

Zubereitung:

1. Alle Zutaten (bis auf die Butter) in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken 2-3 Minute auf niedriger Stufe verkneten.
2. Die kalte Butter in Würfel dazu geben und bei mittlerer Stufe 5-8 Minuten verkneten.
3. Der Teig sollte jetzt sehr geschmeidig, elastisch und weich sein.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und mit einem trockenen, sauberen Tuch abdecken.
5. Den Teig bei Raumtemperatur 1,5 h gehen lassen.
6. Nach der Gehzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche locker ausrollen. (Teigdicke = Fingerdicke)
7. Den Teig in handflächengroße Vierecke schneiden.

Pistaziencreme:

- 150 gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 50 gr. Pistazienmark
- 3 Eier
- 150 gr. Mandeln gerieben
- 25 gr. Mehl

Herstellung:

1. Butter und Zucker und Pistazienmark weiß schaumig schlagen.
2. Eier einzeln gut unterrühren.
3. Mehl und geriebene Mandeln vermischen und mit dem Spatel kurz verrühren.
4. Pro Hefequadrat 1-2 EL Pistaziencreme verstreichen.

8 ganze Aprikosen

(Wer es süßer mag, füllt die halbierten und entkernten Aprikosen mit einem Stück Würfelzucker)

1 EL Butterschmalz in einer Auflaufform schmelzen lassen.

Die Buchteln einzeln einsetzen und mit einem sauberen Tuch abdecken.

Nochmal 1 h bei Raumtemperatur gehen lassen.

Ofen auf 160 Gr. Ober / Unterhitze aufheizen.

Die Buchteln auf die mittlere Schiene setzen und ca. 50 Minuten -1h backen.

Die Buchteln gut auskühlen lassen und genießen.

Viel Freude beim Backen.

Süße Grüße

Laura

Heavens Taste

PS:

Gefällt dir mein Rezept und du hast Lust es nachzubacken?

Poste deine gebackenen Buchteln, mache ein Foto und poste es bei Instagram. Markiere mich mit meinem Account @heavens_taste_ und ich teile deinen Beitrag mit meiner Back-Community :)