

Hefebloome mit Vanillepudding-Eierlikör- Füllung

Zutaten

500g Mehl
25g frische Hefe
100g Zucker
1 Prise Salz
80g weiche Butter
250ml Milch

½ Päckchen Vanillepuddingpulver
1,5 EL Zucker
200ml Milch
50ml Eierlikör

Etwas Milch
1 Ei



- 1) Gebt Mehl, Zucker und eine Prise Salz in eine Rührschüssel und mischt die Zutaten durch. Erwärmt die Milch in einem kleinen Topf und bröseln die Hefe hinein. Unter Rühren löst sich die Hefe langsam in der Milch. Gemeinsam mit der Butter gebt ihr die Hefemilch zu den trockenen Zutaten. Alles gut verrühren bzw durchkneten.
- 2) Lasst den Teig mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen.
- 3) In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver mit dem Zucker vermischen. Ein paar Löffel Milch hinzugeben und gut umrühren. In einem Topf erhitzt ihr die restliche Milch. Sobald die Milch aufkocht, vom Herd nehmen und das Pudding-Zuckergemisch unter Rühren in die heiße Milch rühren. Anschließend den Topf noch einmal auf den Herd stellen und den Pudding noch einmal aufkochen. Sobald der Pudding die richtige Konsistenz erreicht hat, vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann den Eierlikör unterrühren.

- 4) Den Hefeteig in 3 Teile teilen. Jedes Stück zu einem Kreis (ø 26 cm) ausrollen. Dann 2 der 3 Kreise mit der Puddingmasse bestreichen – lasst am Rand etwa 1 cm frei. Legt die Teigkreise aufeinander und legt als letztes den Kreis ohne Pudding oben auf.
- 5) Rollt die Kreise noch einmal vorsichtig glatt. Dann stellt ihr ein Glas oder eine kleine Schüssel in die Mitte. Schneidet 24 Streifen mit einem Messer bis zur Mitte des Kreises. Nun werden immer 2 Streifen 3 mal nach außen gedreht (siehe Bild) und an den Enden zusammengedrückt. Diese Schritte wiederholt ihr mit allen Streifen, sodass am Ende 12 „Blumenblätter“ entstanden sind.
- 6) Schlagt das Ei zusammen mit der Milch auf und bepinselt die Hefeflume.
- 7) Bei 180 Grad Umluft backt die Hefeflume nun etwa 25 Minuten bis sie goldbraun glänzt.

© Fräulein Meer backt