

Hefeflume mit Mandeln und Zimt

Zutaten

Teig:

250ml Milch
20g frische Hefe
½ EL Kardamom
50g Zucker
1 Ei
¼ TL Salz
75g weiche Butter
600g Mehl

Zimtfüllung:

100g weiche Butter
75g brauner Zucker
½ TL Vanille
1,5 EL Zimt
100g gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

1 Ei
Etwas Milch



- 1) Zimtfüllung:
Weiche Butter, braunen Zucker, Vanille, Zimt und gemahlene Mandeln vermischen und gut umrühren.
- 2) Teig:
Gebt die Hefe zusammen mit Kardamom, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel. Durch den Zucker wird die Hefe nach ein paar Minuten weich und flüssig. Verrührt die Zutaten miteinander. Dann das Ei und die Milch hinzugeben und wieder gut verrühren.
- 3) Butter und Mehl in die Teigmasse geben und verrühren bzw verkneten. Den Teig in 5 Kugeln aufteilen und ausrollen (ø etwa 26 cm). 4 der 5 Teigkreise mit der Zimtfüllung bestreichen. Alle Teigkreise aufeinander legen und mit dem letzten (ohne Zimtcreme) abschließen.

- 4) Rollt die Kreise vorsichtig glatt. Stellt ein Glas oder eine kleine Schüssel in die Mitte des Teigkreises. Schneidet eine gerade Anzahl an Streifen mit einem Messer bis zur Mitte des Kreises, z.B. 24 Streifen. Nun werden immer 2 Streifen 4 x nach außen gedreht (siehe Bild) und an den Enden zusammengedrückt. Diese Schritte wiederholt ihr mit allen Streifen, sodass am Ende „Blumenblätter“ entstanden sind (wenn ihr 24 Streifen hattet, müssen 12 Blumenblätter entstehen).
- 5) Schlagen das Ei zusammen mit der Milch auf und bepinselt die Hefebüchse.
- 6) Bei 180 Grad Umluft backt die Hefebüchse nun etwa 25 Minuten bis sie goldbraun glänzt.
- 7) Wer mag, kann die Hefebüchse auch noch mit Zuckerglasur bepinseln.

© Fräulein Meer backt