

Hefeteilchen mit Obst u. Streusel mit Quark-Hefeteig

Zutaten:

500 g *Rieser Gold* Dinkel-
mehl Type 630 oder
Weizenmehl Type 550
evtl. 20 - 30 % Weizen-
oder Dinkelvollkornmehl
11 g *Rieser Gold* Trockenhefe
50 g Zucker
250 g Quark
125 g Butter
½ Tl. Salz
2 Eier
1 Teel. Zitronenöl, evtl. 1 Teel. Rum

zum Bestreichen:

30 g Butter

Streusel:

200 g Mehl,
100 g Zucker
100 g Butter (flüssig)
1 Prise Zimt (nach Geschmack)

Obst nach Geschmack - oder auch ohne
Obst

Zubereitung:

Alle Zutaten sollen zimmerwarm sein.

Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig kneten, eine Kugel formen und ca. 45 min. gehen lassen. Besonders schön locker wird ihr Hefengebäck, wenn Sie ihren Teig in dieser Gehzeit 2 x kurz zusammenkneten und wieder aufgehen lassen.

Für die Hefeteilchen, den Teig in ca. 100 g Stücke aufteilen, zu Kugeln formen und ca. 5 mm starke zu runden oder länglichen Fladen rollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Butter schmelzen lassen und die Teigstücke damit bestreichen. Für die Streusel, Mehl, Zucker und Zimt mischen. Die flüssige Butter zugeben, mit dem Handrührgerät krümelig kneten, und noch mit den Händen fein reiben. Die Streusel auf den Fladen verteilen. Je nach Geschmack kann noch etwas Obst z. B. Aprikosen, Pflaumenmus usw. daraufgegeben werden.

Backen: im vorgeheizten Backofen, je nach Ofen bei ca. 180 - 200 Grad ca. 20 - 30 min backen.

Probieren Sie doch mal unser neues Gelbweizenmehl für ein außergewöhnliches Backergebnis!!

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

Öffnungszeiten im Mühlenladen:

8.00 - 18.00 Uhr jeden Tag

9.00 - 13.00 Uhr am Samstag

Tel. 09083/208

e-mail: mail@mailaender-muehle.de

Fax: 09083/920208

