REZEPT FÜR ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

für 12 Stück | 75 Min. | + Geh- und Abkühlzeiten

Zutaten

- 300 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 50 g Butter
- 750 g Mehl Type 405
- 3 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 120 g Butterschmalz
- Mehl und Sonnenblumenöl zum Bearbeiten
- 240 g Aprikosenkonfitüre
- zum Bestäuben SweetFamily Puderzucker

646

ZUBEREITUNG

504	10	74	16
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 2 EL Zucker darin auflösen. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Butter zerlassen, abkühlen lassen.

2. Übrigen Zucker, flüssige Butter, Mehl, Eier, Salz und Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 2 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat. Inzwischen Butterschmalz in 12 Portionen teilen und bei Zimmertemperatur sehr weich werden lassen.

3. Teig auf etwas Mehl kurz durchkneten und in 12 Portionen teilen. Zu 30 cm langen Rollen formen. Die Arbeitsfläche mit je ca. ½ TL Öl beträufeln und die Rollen darauf zu hauchdünnen Rechtecken (ca. 25 x 15 cm) ausrollen. Mit je 1 Portion Butterschmalz dünn bestreichen. Mittig etwas Konfitüre darauf geben und längs aufrollen. Rollen auf 3 mit Backpapier belegten Blechen so zu Schnecken formen, dass zwischen den Windungen noch etwas Platz zum Aufgehen ist. Zugedeckt 2-3 Stunden gehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Ensaimadas blechweise darin ca. 10 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen und dick mit Puderzucker bestäuben. Auskühlen lassen.

Tipps:

Ensaimadas schmecken frisch am Backtag am besten. Wer sie zum Frühstück oder Brunch servieren möchte, kann sie nach dem Formen auch zugedeckt in einem kühlen Raum oder im Kühlschrank über Nacht gehen lassen und dann morgens backen.

REZEPT FÜR ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Man kann die Ensaimadas auch wunderbar ohne Puderzucker einfrieren; dann gefroren im heißen Ofen bei 150 °C ca. 15 Minuten auftauen und aufbacken.

Das Originalrezept von den Balearen wird statt mit Butter- mit Schweineschmalz zubereitet; man kann die Ensaimadas auch ohne die Aprikosenfüllung backen.