REZEPT FÜR HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN

HEFEKLOBEN ODER APOSTELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 12 Scheiben | 55 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g gesiebtes Mehl
- 25 g Hefe
- 30 g blättrig geschnittene Butter
- 100 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g Sultaninen
- 4 EL lauwarme Milch
- 4 EL Sauerrahm oder saure Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

- 2 Eier

2706

ZUBEREITUNG

270	8	44	6
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Scheibe ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln und mit ½ EL Zucker in 4 EL lauwarmer Milch auflösen. In die Mulde gießen und 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. Butter, Eier, Sauerrahm, Salz, übrigen Zucker und Sultaninen zufügen und alles verkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. An einem warmen Ort mehrere Stunden - am besten über Nacht - zugedeckt gehen lassen.

3. Eier leicht verquirlen. Von dem Teig ein faustgroßes Stück abnehmen. Übrigen Teig zu einem runden Laib (ca. 25 cm Durchmesser) formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Oberfläche üppig mit verquirltem Ei bestreichen. Übriges Teigstück eiförmig formen und mit der Spitze nach oben in die Vertiefung setzen, mit übrigem verquirlten Ei bestreichen. Großen Laib rundherum seitlich mehrmals schräg einschneiden. Zugedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Hefekloben darin ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und noch warm mit Hagelzucker bestreuen. Auskühlen lassen.