




Dreierlei Hefeteilchen

Hefeteilchen mit Pflaumenmus, Mohn und Quark

14 Stück    gelingt leicht bis 40 Minuten



1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch
60 g Butter oder Margarine
500 g Weizenmehl
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)

Belag:

250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Ei (der Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

Belag:

175 g Pflaumenmus
250 g Dr. Oetker Mohn-Back

Zum Verzieren:

etwa 125 g Dr. Oetker Fix und
Fertig Zuckerguss Classic
25 g Dr. Oetker gehackte
Pistazien



3 Belag:

Quark, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Gustin verrühren. Pflaumenmus und Mohnback jeweils glatt rühren. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und in etwa 14 gleich große Stücke teilen. Diese zu Fladen (Ø 11 cm) formen und auf das Backblech geben. Die Fladen mit Pflaumenmus bestreichen, dabei 1/2 cm Rand frei lassen. Auf der einen Hälfte die Quarkmasse geben und auf der anderen Hälfte Mohnback. Beides etwas glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Teilchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Verzieren:

Zuckerguss kurz durchkneten. Die Ränder der Fladen damit bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Den Guss fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die anderen Teilchen auf Backpapier vor.

