

# Kleine Sonnenblumen mit Zwetschgen

Leckere Hefeteilchen mit Zwetschgen oder Pflaumen belegt.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
50 g Dr. Oetker gehackte Mandeln  
125 ml Milch  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
1 Ei (Größe M)

### Belag:

etwa 500 g Zwetschgen oder Pflaumen  
1 - 2 EL Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 TL Aprikosenkonfitüre

### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Zwetschgen oder Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Backzeit: 0 Min.**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

- 3 Teig in etwa 8 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen. Kugeln zu Talern (Ø ca. 11 cm) flach drücken. Mit einer Schere kleine Zacken einschneiden (Abb.1) und spitz zusammendrücken, so dass Sonnen entstehen. Die Teilchen auf das Backblech legen.



- 4 **Belag:**  
Crème fraîche mit Aprikosenkonfitüre verrühren. Je einen kleinen Klecks auf den Sonnen verstreichen.

- 5 Zwetschgen- oder Pflaumenspalten sonnenstrahlenförmig auf die Teigstücke legen (Abb. 2). Teigstücke 10 Min. ruhen lassen und dann backen.



**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 15 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.

- 6 **Aprikotieren:**  
Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und die heißen Teilchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Teilchen erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu Schlagsahne, die Sie mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker steif schlagen.
- Die Teilchen sind einfriergeeignet.