





Zwillingsteig-Leckereien

Hefeteig gemischt mit Mürbeteig ergeben einen Zopf, süße Teilchen und einen kleinen Kuchen

etwa 26 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Fett

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 g Schlagsahne
150 ml Milch
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
40 g Zucker
1 Pr. Salz

Mürbeteig:

175 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Cranberry-Teilchen (6 Stück):

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
2 geh. EL Zucker
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
40 g getrocknete Cranberrys
Zimt-Zucker

Florentiner-Zopf (etwa 12 Scheiben):

75 g Butter
75 g Zucker
1 EL Honig
75 g Schlagsahne
200 g Dr. Oetker gehobelte

1 Hefeteig:

Sahne und Milch erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die Milch-Sahne 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.

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Springform fetten. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

3 Zwillingsteig:

Den Hefeteig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche gut mit dem Mürbeteig verkneten. Den Teig dritteln.

4 Cranberry-Teilchen:

Soßenpulver, Zucker und Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Cranberrys klein hacken. Ein Drittel des Teiges auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 20 x 35 cm) ausrollen. 6 Quadrate zu je 10 x 10 cm ausschneiden. Aus dem restlichen Streifen 6 Rechtecke schneiden. Creme gleichmäßig auf die großen Quadrate verteilen und Cranberrys darüberstreuen. Die Ecken der Quadrate zur Mitte klappen und mit den kleinen Rechtecken verschließen (Abb. 1). Teilchen auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen. Dann backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 14 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Zimt-Zucker bestreuen.

5 Florentiner-Zopf:

Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Kochtopf unter Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Masse etwas einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Mandeln untermischen und Masse etwas abkühlen lassen. Ein Teigdrittel auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 35 cm) ausrollen. Masse auf dem Teig verteilen und von der längeren Seite aufrollen. Teigrolle mit einem scharfen Messer der Länge nach durchschneiden (Abb. 2).



Mandeln

Rosenküchlein (etwa 8 Stück):

etwa 3 EL Holunder-Heidelbeer-Konfitüre

Puderzucker

- 6 Die 2 Stränge zu einer Kordel verdrehen (Abb. 3) und die Enden unter den Zopf "bringen". Zopf vorsichtig auf das Backblech setzen und gehen lassen. Dann backen.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

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

7 Rosenküchlein:

Das letzte Teigdrittel auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 45 cm) ausrollen. Konfitüre gleichmäßig darauf verstreichen und vorsichtig von der längeren Seite aufrollen. Aus der Teigrolle 14 gleich große Stücke schneiden. Diese mit der Schnittkante nach oben und mit Abstand in die Springform geben (Abb. 4). Ebenfalls gehen lassen. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

- 8 Rosenküchlein auf einem Kuchenrost 10 Min. stehen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Rosenkuchen kann auch mit einer anderen Konfitüre nach Wahl gefüllt werden.
- Frisch geschlagene Sahne schmeckt zu allen drei Gebäcken sehr gut.