

# Hier und heute



## Hefeteilchen in Blütenform

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht fluffige Hefeteilchen in Blütenform mit Puddingfüllung – ein hübscher, frühlingshafter Snack für Hefeteilchenfans.

## Rezept

### Hefeteilchen in Blütenform

von Theresa Knipschild für circa 8 Teilchen

#### Zutaten für den Teig

- 350 g Weizenmehl ,405 oder 550
- 60 ml Milch
- 60 g Butter
- 40 g Zucker
- 5 g Salz
- 1 Ei
- ½ Würfel frische Hefe
- etwas Milch zum Bepinseln

#### Zutaten für den Pudding

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote oder etwas Vanillearoma
- 2 Prisen Salz
- circa 8 TL Blaubeeren

#### Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Mit einer Prise Salz und etwas zusätzlicher Vanille aromatisieren. Mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abkühlen lassen. So entsteht keine Haut auf dem Pudding.

Für den Teig Milch und Butter in einem Topf erwärmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch-Butter-Mischung mit Hefe verrühren. Diese Mischung in die Mehlmischung geben und das Ei zugeben. Circa 5 Minuten mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl zufügen. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Teig rundwirken. Eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein bis zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in circa 8 Teile à 75 g pro Teil teilen. Diese 75 g jeweils in sieben gleich große Stücke teilen. Das sind etwa 10 g pro Stück. Alle Stückchen zu Bällchen rollen. Ein Stück pro Blume plattdrücken – das ist die Mitte der Blume. Den Teig für die Kugeln auf einer Arbeitsfläche von außen nach innen drücken, umdrehen und nochmals rollen, sodass die Oberfläche glatt ist. Das flachgedrückte Stück (die Blütenmitte) auf das Backpapier legen und rundherum sechs Kügelchen aneinanderlegen, sodass die Blütenform entsteht. Weitere Blüten mit etwas Abstand auf das Blech geben.

Den Pudding glatrühren und circa 1-2 EL davon in die Mitte der Blüte geben. Circa einen Teelöffel Blaubeeren auf den Pudding geben. Die Blüten mit etwas Milch bepseln. Die Teilchen nochmal 10 Minuten gehen lassen, dann werden sie schön fluffig. Währenddessen den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Die Teilchen circa 15-20 Minuten goldbraun backen. Wenn die Blüten zu dunkel werden, die Temperatur etwas reduzieren. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm servieren. Wer mag, kann einen Klecks Pudding dazu servieren.

**Tipp:** Am besten frisch, einige Minuten nach dem Backen, servieren.