

Hier und heute



Süße Kirschteilchen mit saftiger Mohnfüllung

Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs verrät uns, wie seine Kirsch-Hefeteilchen mit Mohn so saftig werden, und wie die schöne Optik gelingt.

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für 12 Stück von circa 6 cm Durchmesser

Zutaten für den Hefeteig

- 360 g Mehl
- 50 g Zucker
- 5 g Salz
- 20 g Hefe, frisch
- 180 ml Milch
- 55 g Butter, weich
- 2 Eier, Klasse M

Zutaten für die Mohnfüllung

- 180 ml Milch
- 35 g Zucker
- 110 g Mohn, gemahlen
- 20 g Weichweizengrieß
- 20 g Butter
- 1 Ei, Klasse M
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Kirschfüllung

- 200 g Sauerkirschen, gut abgetropft
- 40 ml Kirschsafte (aufgefangen von den Sauerkirschen)
- 20 g Zucker
- 10 g Stärke

Zutaten zum Abstreichen

- 20 ml Milch

Zubereitung

Für den Hefeteig Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Hefe in der Milch lösen. Hefemilch, Butter und Eier zu der Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Für die Mohnfüllung Milch, Zucker, Salz und Butter aufkochen. Mohn und Grieß einrühren und kurz binden lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und das Ei einrühren. Die Füllung direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Tipp: Alternativ kann auch gekaufte Mohnmasse verwendet werden.

Für die Kirschfüllung Kirschsafte, Zucker und Stärke glattrühren. Aufkochen, bis die Masse bindet. Die Kirschen unterheben und kurz mitkochen. Die Füllung auskühlen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in 12 Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Rechteck von etwa 8 x 14 cm ausrollen. In die Mitte des Rechtecks, der Länge nach, einen Streifen Mohnfüllung setzen. Darauf mittig etwas Kirschfüllung geben. Rechts und links neben der Füllung jeweils einen freien Teigrand lassen.

Hier und heute



Mit einem Messer oder einer Teigkarte auf beiden Längsseiten schräge Einschnitte machen – von außen in Richtung Füllung, aber nicht durch die Füllung hindurch. So entstehen rechts und links kleine schräge Teigstreifen.

Oben mit dem ersten Teigstreifen einen kleinen Rand über die Füllung klappen, damit die Spitze geschlossen ist. Dann abwechselnd einen Streifen von links und einen Streifen von rechts schräg über die Füllung legen, bis die Füllung vollständig bedeckt ist. Die Streifen sollen sich dabei jeweils leicht überlappen. Am unteren Ende den Teigrand des letzten Teigstreifens leicht unter das Teilchen schieben und andrücken.

Tipp: Die Streifen beim Übereinanderlegen nicht zu straff ziehen, damit das Gebäck beim Aufgehen noch Platz hat.

Die Teilchen auf ein Backblech setzen und nochmals circa 15 Minuten gehen lassen. Mit Milch vorsichtig bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze circa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.