



Leidenschaftlicher
Hobbybäcker



Luftiger Hefeteig mit Lorbeer-Heidelbeerkompott und Mandel-Pudding

ZUTATENLISTE

Hefeteig

- 400 g Mehl (Typ 550)
- 20 g frische Hefe
- 130 g Milch
- 80 g Butter, zimmerwarm
- 35 g Zucker
- 1 Ei (Größe L)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2 TL Zitronenabrieb
- 2 TL Kardamom, gemahlen
- etwas Mehl (Typ 405) zum Ausrollen

- 1 Eigelb zum Bepinseln

Lorbeer-Heidelbeerkompott

- 500 g frische Heidelbeeren
- 6 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2-3 Lorbeerblätter
- 6-7 EL Zitronensaft
- 2 gehäufte EL Speisestärke

Mandel-Pudding

- 1/2 Pck. Puddingpulver Mandel-Geschmack
- 250 ml Milch
- 20 g Zucker

Dekoration

- 2 EL Johannisbeergelee
- 2 TL Hagelzucker
- Etwas Puderzucker

BENÖTIGTE UTENSILIEN

- Tarteform Ø 24 cm mit gewelltem Rand und Heheboden
- Ausstecher in Sternform

Das Rezept

Backzeit: 20–20 Minuten

Temperatur: 200°C Umluft

Backform: 1x Tarteform Ø 24 cm mit gewelltem Rand und Hebeboden

Hefeteig

Die Form einfetten. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit 6 EL Mehl verrühren. 10 Minuten ruhen lassen. Danach das restliche Mehl, die zimmerwarme Butter, den Zucker, das Ei, die Prise Salz, den Zitronenabrieb und den Kardamom in eine Rührschüssel geben und die Hefe-Milch-Mehl Mischung dazugeben. Mit dem Knethaken ca. 10 Minuten lang zu einem Teig kneten. Den Teig 30 Minuten an einem warmen Ort mit einem Küchentuch abgedeckt gehen lassen.

1/3 des Teiges auf die Größe der Tarteform ausrollen und mit der Form ausstechen. Mit der der Tortenform wieder etwas von dem ausgestochenen Teig abstechen, sodass eine Mondsichel entsteht. von dem abgestochenen Teig 4–5 Sterne ausstechen. Die Mondsichel und die Sterne beiseite stellen.

2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, vorsichtig in die Form legen und andrücken. Etwas warten, da sich der Teig etwas zusammenziehen wird und anschliessend den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Statt des Messers könnt ihr auch einfach mit dem Rollholz über den Rand rollen – so erhaltet ihr auch eine saubere Kante.

Lorbeer-Heidelbeerkompott

Die frischen Heidelbeeren, zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Lorbeerblättern in einem Topf zum Kochen bringen. Nur solange kochen, bis einige der Heidelbeeren zerfallen sind, jedoch nicht alle! Danach den Topf vom Herd nehmen.

Die Speisestärke mit dem Zitronensaft glattrühren, dann unter Rühren zu den Heidelbeeren geben und nochmals kurz aufkochen. Die Lorbeerblätter entfernen, die Fruchtmasse sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur weiteren Verwendung bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Mandel-Pudding

Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit ca. 6 EL Milch glattrührend.

Die restliche Milch zum Kochen bringen. Dann den Topf vom Herd nehmen und das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren.

Den Pudding nochmals 1 Minute unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den fertigen Pudding sofort mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur weiteren Verwendung bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Fertigstellung

Zunächst den Pudding gleichmäßig auf dem Boden verteilen (Das geht am besten, wenn der Pudding nicht komplett kalt ist). Danach die Fruchtfüllung auf dem Pudding verteilen. Darauf achten, dass nichts von der Fruchtfüllung oben auf den Rand gelangt - das würde beim Backen unschön verbrennen.

Das Eigelb verquirlen.

Zunächst die Mondsichel auf dem Vlaai platzieren. Hierbei den Teil des Randes, der von der Mondsichel bedeckt ist mit etwas von dem verquirlten Eigelb bestreichen. So hält die Dekoration am Rand und löst sich nicht. Nun die ausgestochenen Sterne nach Belieben auf der sichtbaren Fruchtmasse verteilen.

Eine Schale Wasser auf den Boden des Ofens stellen und den Vlaai bei 200°C Umluft für 15–20 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Mondsichel, die Sterne und den übrigen freien Rand des Vlaais mit dem restlichen verquirlten Eigelb bepinseln und zu Ende backen.

Dekoration

Die Mondsichel mit Puderzucker bestäuben.

Das Johannisbeergelee in einem Topf kurz aufkochen und nach dem Backen die sichtbare Fruchtfüllung damit abglänzen – So verschwindet auch der Puderzucker, der beim Bestäuben auf die Fruchtfüllung gelangt ist.

Zuletzt noch etwas Hagelzucker auf dem Fruchtkompott verteilen und den Vlaai vorsichtig aus der Form nehmen und auf einer Platte anrichten.