

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 12.01.2024

Hefeteigtaschen mit Aprikosenfüllung und Streuseln

Für 9 Stück

Zutaten:

Für die Streusel:

50 g Zucker
60 g Butter
etwas Salz (1 Prise)
100 g Weizenmehl (Type 550)

Für die Aprikosenfüllung:

9 Aprikosenhälften (aus der Dose)
200 g Milch
50 g Schlagsahne
20 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Eigelb (Größe M)
20 g Vanillepuddingpulver (alternativ Speisestärke)

Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl (Type 550)
40 g Zucker
3 g Salz
1 Pck. Vanillezucker
30 g frische Hefe
180 g kühl-schrankkalte Milch
40 g zimmerwarme Butter

Für die Eistreiche:

1 Ei (Größe M)
2 EL Milch

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
2 Bleche
Silikonmatten oder Backpapier
Runder Ausstecher (ø 7cm)
Puderzucker zum Bestauben (nach Belieben)

Zubereitung:

- Für die Streusel** Zucker, Butter und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einer Hand verkneten („vergreifen“).
- Mehl darauf sieben und mit der Hand zu Streuseln kneten.
- Für die Aprikosenfüllung** Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen.
- 150 g Milch, Sahne, Zucker und Vanillezucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.
- Restliche Milch (50 g), Eigelb und Puddingpulver in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mischung unter Rühren in die kochende Sahnemilch rühren und aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen.
- Für den Hefeteig** das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Vanillezucker und Hefe zugeben.
- Milch zufügen und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine auf niedrigster Stufe 5 Minuten mischen.



8. Butter zugeben und auf zweiter Stufe 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
9. Hefeteig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und 18 Portionen à 30 g abwiegen. Die Teiglinge rundwirken, dazu die Teigränder abschnittsweise zur Mitte klappen und etwas andrücken. Teigstücke umdrehen, sodass der Schluss unten liegt. Handfläche jeweils über die Teiglinge legen, mit kreisenden Bewegungen rund formen und abgedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.
10. 2 Backbleche mit Silikonmatten oder Backpapier auslegen.
11. Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2,5 cm dick rund ausrollen. 9 Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche legen.
12. Ei und Milch in eine Tasse geben und mithilfe einer Gabel mischen. Teiglinge auf den Blechen damit bestreichen.
13. Die Vanillecreme auf den Teiglingen auf den Blechen verteilen und mit je einer Aprikosenhälfte belegen.
14. Teiglinge mit je einem unbestrichenen Teigling abdecken, die Ränder mit der stumpfen Seite eines runden Ausstechers andrücken.
15. Teiglinge mit Eistreiche bestreichen, mit Streuseln bedecken und vorsichtig andrücken. Teiglinge 15-20 Minuten gehen lassen.
16. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
17. Hefeteigtaschen nacheinander im heißen Ofen in der Ofenmitte 15 Minuten backen. Auf den Blechen auf einem Gitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.