

Hefefladen mit Johannisbeeren



1. Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und in 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und 3 Minuten / Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Teigmatte noch einmal durchkneten. Die runde Ofenhexe fetten. Den Teig mit dem Teigroller in der Form ausrollen. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel abziehen.
6. Crème fraîche mit Zucker und Vanillezucker glattrühren und auf den Boden streichen. Die Johannisbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und die Mandeln darüberstreuen.
7. Im Ofen 15-20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten:

Für den Teig

- 200 g Weizenmehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 20 g Zucker
- 10 g frische Hefe
- 125 g Milch

Für den Belag

- 250 g Johannisbeeren
- 200 g Crème fraîche
- 40 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- Puderzucker
- 50 g Mandelblättchen

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

- 20 Minuten Vorbereitung
- 90 Minuten Gehzeit
- 20 Minuten Backzeit