

Hefestern mit Gebrannter-Mandel-Füllung

Griß di Rezepte

Jause

Weihnachten

Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ● ● ○

Für den Teig alle Zutaten bis auf die Butter in eine Rührschüssel geben. 10 Minuten auf niedrigster Stufe kneten. Die Butter stückchenweise zugeben und weitere 10 Minuten auf der 2. Stufe kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig abgedeckt 1 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann über Nacht (12–16 Std.) im Kühlschrank bei 6–7 °C reifen lassen. Den Teig 1–2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung Zucker, Zimt und 125 ml Wasser in einer großen Pfanne aufkochen und köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mandeln zugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Es entsteht eine matte Zuckerschicht. Bei mittlerer Hitze 5–8 Minuteniterrühren, bis die Mandeln zu glänzen beginnen. Die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten. Auskühlen lassen und fein mahlen. Das 200 ml Wasser aufkochen und die gebrannten Mandeln, Semmelbrösel und Salz zufügen. Die Masse aufwallen lassen, den Topf vom Herd nehmen, die Butter unterrühren. Abkühlen lassen. Das Eiweiß unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln zu gleich großen Kreisen (Ø 26 cm) ausrollen; ggf. einen Teller als Schablone benutzen. Einen Teigkreis auf das Backblech legen, mit einem Drittel der Füllung bestreichen. Den 2. und 3. Teigkreis jeweils auflegen, leicht andrücken und mit einem Drittel der Füllung bestreichen. Den 4. Teigkreis auflegen. In die Mitte des Kreises ein kleines Glas platzieren. Die Teigkreise mit einem sehr scharfen Messer bis zum Glasrand in 16 Stücke einschneiden. Klebt der Teig am Messer, das Messer mit etwas Mehl bestäuben.

Das Glas entfernen. Jeweils 2 nebeneinander liegende Teigstränge greifen und entgegengesetzt zueinander nach außen verzwirbeln. Die Enden gut zusammendrücken und zu einer Spitze formen. Den Stern mit einem Küchentuch abdecken und 1 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Ei verquirlen und den Stern damit bestreichen. Den Stern in den Backofen schieben und die Temperatur sofort auf 180 °C reduzieren. 20–25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Zutaten

FÜR DEN TEIG:

500 g Weizenmehl (Type 550)

plus etwas zum Verarbeiten

200 g Topfen (20 % Fett)

ca. 150 ml Milch

1 Ei (Größe M)

10 g frische Hefe

8 g Salz

50 g Zucker,

60 g kalte Butter

FÜR DIE FÜLLUNG:

125 g brauner Zucker

½ TL Zimt, 250 g Mandeln

60 g Semmelbrösel

¼ TL Salz

40 g Butter

2 Eiweiß (Größe M)

AUSSERDEM:

1 Ei

Puderzucker zum Bestäuben