

# Rezept

## Süße Hefebloome mit Nussfüllung

### Zutaten

#### Für den Teig:

500g Huber-Mühle  
Hefeteigmehl  
1 Pck. Trockenbackhefe  
(in der Packung enthalten)  
300ml lauwarme Milch

#### Für die Füllung:

200g gemahlene Mandeln  
*Thermomix: ganze  
Mandeln*  
100ml Milch  
40g Butter  
70g Zucker

### Zubereitung *(ohne & mit Thermomix)*

#### Der Teig:

Alle Teigzutaten in einer Schüssel mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

*Thermomix: Alle Teigzutaten 3min/Stufe 4 kneten.*

Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 1h).

#### Die Füllung:

Die Zutaten für die Füllung in einem Topf mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen.

*Thermomix: Mandeln und Zucker im Mixtopf 10 Sek. / Stufe 10 mahlen. Die restlichen Zutaten zugeben und 2 Min / 60 Grad / Stufe 2 verrühren.*

Den Teig in 3 Teile teilen und jeweils zu gleichgroßen runden Platten ausrollen. Die erste Platte auf ein Backpapier legen und mit der Hälfte der Nussmasse bestreichen. Dabei etwas Rand frei lassen. Darauf die zweite Platte legen und diese mit der zweiten Hälfte der Nussmasse bestreichen. Dritte Platte als Deckel auflegen und die Mitte kennzeichnen.

Mit einem Pizzaroller die Platten in 16 „Tortenstücke“ teilen. Achtung! Ca. 1cm vor der Mitte nicht einschneiden. Jedes Stück 4-mal nach außen drehen und dann je zwei miteinander verbinden, so dass Blütenblätter entstehen.

Nochmals mind. 30min gehen lassen und dann in den kalten Ofen stellen und bei 180°C Umluft ca. 30min backen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

