



Hefestern

so lecker!

ERGIBT: 1 STERN. CA. 20CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 25MIN.

ZUTATEN

Hefeteig:

- 1/2 Würfel Hefe (21g)
- 1 EL Wasser, warm
- 40g Zucker
- 1 Eigelb
- 100ml Milch
- 1 Prise Salz
- 250g Mehl
- 40g Butter, flüssig

Füllung:

- 200g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 2 EL Zucker
- 1 Eiweiss
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 EL Milch
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Aprikosenmarmelade

- 1 Eigelb
- etwas Milch
- etwas Aprikosenmarmelade

ZUBEREITUNG

1. Für den Hefeteig die Hefe in einer Schüssel zerbröckeln, Wasser und Zucker beigegeben, von Hand mit einem Schwingbesen kurz vermischen, die restlichen Zutaten hinzu geben, die Butter zum Schluss beigegeben. Anschliessend für ca. 10min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Ein feuchtes Handtuch über die Schüssel legen und den Teig für mind. 60min. ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen. Zudecken und zur Seite stellen.
3. Den Teig in 4 Portionen teilen, diese jeweils mit einem Nudelholz (ca. 25cm Durchmesser) ausrollen.
4. Die erste Teigschicht mit etwas Füllung bestreichen und eine zweite Teigplatte darauf legen. So fortfahren bis zur letzten Schicht. Die oberste bleibt ohne Füllung. Ein Glas in die Mitte legen. Mit einem Messer bis zum Glas zwölf Stücke schneiden. Jeweils zwei Stück in die Hand nehmen und diese zweimal von innen nach aussen umdrehen, mit allen das selbe machen, so entsteht das Muster.
5. Mit Frischhaltefolie zudecken und nochmals 30min. ruhen und aufgehen lassen. In der Zwischenzeit **den Ofen auf 170C° O/U** vorheizen, vor dem backen Folie entfernen, mit dem Ei und Milch die Oberfläche bepinseln und für ca. 25min. goldbraun backen.
6. Herausnehmen, die Aprikosenmarmelade erhitzen und noch heiss den Hefestern bepinseln, komplett abkühlen lassen.

