


Gezupfter Hefekuchen

etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.

Für die Kastenform (30 x 11 cm):
etwas Fett

Hefeteig:

150 ml Milch
400 g Weizenmehl
Dr. Oetker Trockenbackhefe
3 Eier (Größe M)
80 g Zucker
Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pr. Salz
175 g weiche Butter
2 Eigelb (Größe M)

Außerdem:

100 g Dr. Oetker gehackte Pistazien
100 g Grümmelkandis

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Eier, **1 EL** Zucker, Vanille-Zucker, Finesse, Salz und die warme Milch hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Butter, Eigelb und restlichen Zucker mit dem Mixer (Knethaken) etwa 5 Min. unter den Hefeteig rühren. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

3 Mit 2 Esslöffeln Nocken vom Hefeteig abstechen, abwechselnd in Pistazien oder Grümmelkandis wälzen und neben- und übereinander in die Form schichten, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Nochmals gehen lassen, bis sich der Kuchen sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Lauwarm schmeckt der Kuchen besonders gut.

Tipp aus der Versuchsküche

- Der Hefekuchen ist einfriergeeignet.