

„Nutella-Blume“

(Regina81) RW (siehe auch Youtube)

250 g Milch, 80 g Zucker, 1 Würfel Hefe, 50 g Butter

alles in den Mixtopf vom Thermomix geben und 2 ½ Minuten / 37° C / Stufe 2 vermischen

500 g Mehl, 10 g Vanillezucker, 10 g Apfelessig o.ähnliches, 1 TL Salz

3 Minuten / Teigknetstufe vermengen.

Teig aus dem Topf herausholen und in einer Schüssel abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen und rundausrollen

6 EL Nutella leicht erwärmen und 3 Teigplatten damit bestreichen - Diese 3 runden Teigplatten übereinanderlegen, mit der 4. Teigplatte bedecken - am Besten gleich auf dem Backblech oder dem Zauberstein machen, damit das „Gebilde“ später nicht mehr bewegt werden muss.

In die Mitte eine Tasse mit der Öffnung nach unten stellen, leicht andrücken - von dem Tassenrand alle Teigplatten zum Außenrand durchschneiden, dass 16 gleiche Teile entstehen, die in der Mitte durch diesen runden Kreis noch verbunden sind.

Jeweils zwei „Streifen“ in je eine Hand nehmen - hochheben und um 360° drehen und wieder auflegen - die Enden miteinander verzwirbeln das mit allen 16 Teilen gemacht - entstehen 8 „Blütenblätter“ .

30 Minuten ruhen lassen - Eigelb mit Milch verquirlen und die Blume damit bestreichen.

20 - 25 Minuten bei 180° C Ober/Unterhitze backen.

Schmeckt auch mit Pflaumenmus oder Pesto als herzhaft Variante