



Himbeer Love Bun



Copyright Bild/Rezept © Le Creuset

Zutaten für die Füllung:

100 g Himbeere(n), frisch
100 g Himbeermarmelade

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
160 ml Milch, lauwarm
3 g Salz
5 g Trockenhefe
6 g Vanillepaste
25 g Zucker

weitere Zutaten:

zum Einfetten Butter
zum Ausrollen Mehl



Rösle Schüssel
(hoch)



KitchenAid
Handrührer pistazie



Geschirrtuch Karo
von Meyer-Mayor,
gelb



Zassenhaus
Digitalwaage ECO
ENERGY in schwarz



Küchenprofi Teigrolle
aus Marmor



Le Creuset
Butterdose in
kirschrot



Opinel Buttermesser
Les Essentiels No.
117



Le Creuset
Herzbräter aus
Gusseisen mit
Herzgriff

1

Alle Zutaten für den Teig in einem elektrischen Mixer mit Knethaken vermengen und etwa 8 –10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.

2

Den Le Creuset Herzbräter mit etwas Butter einfetten.

3

Den Teig noch einmal kurz durchkneten und dann in sechs gleich große Stücke teilen. Jede Teigportion zu einem Rechteck mit den Maßen 3 x 40 cm ausrollen. Das erste Rechteck auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit Himbeermarmelade bestreichen und mit klein geschnittenen Himbeeren bestreuen. Ein weiteres Teigrechteck darauflegen und erneut mit Marmelade und Himbeeren bestreichen. Mit einem dritten Rechteck bedecken und beiseitelegen. Den Vorgang mit den restlichen drei Teigstücken wiederholen.

4

Die beiden Teigstapel verdrehen und spiralförmig in den Herzbräter legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und

erneut gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

5

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen.

6

Anschließend 40 Minuten backen, dann den Ofen auf 200°C (180°C Umluft/Gas Stufe 6) hochschalten und weitere 10 –15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, mit warmer Himbeermarmelade bestreichen und im Bräter abkühlen lassen. Aus dem Bräter nehmen und warm mit Butter und Marmelade servieren.

Dieses Gebäck kann auch als French Toast zubereitet und mit frischen Beeren, Naturjoghurt oder Crème Fraiche und Honig serviert werden.