



SILVIA AMMERT

Mitarbeiterin im
dm-Markt in Gronau

„Hefezopf - ohne Zucker
im Teig - füllte ich auch
gern herhaft. Mit Pesto,
Tomaten, Oliven und
Rucola oder mit Hütten-
käse und Lachs.“

Suchen Sie ein Rezept aus
älteren alverde-Ausgaben?
Stöbern Sie online in unserer
Rezepte-Sammlung unter
dm.de/rezepte

Süßes Hefeherz

MIT CREMIGER VANILLE-FÜLLUNG



PRO PORTION: ca. 1.110 kJ (265 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: Wartezeit ca. 2,5 Std.

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR** 1 großes Hefeherz

Zutaten

Zutaten für 1 HefeHerz

- 685 ml dmBio haltbare Alpenmilch*
- 1 Pck. dmBio Vanillepudding*
- 100 g dmBio Rohrohrzucker*
- 450 g dmBio Weizenmehl Type 405*
- 1 Pck. dmBio Backhefe*
- 1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)
- abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 1 Prise Saphir Meersalz
- 300 g zimmerwarme Butter
- 2-3 EL Hagelzucker
- 170 g dmBio 75 % Erdbeere Fruchtaufstrich*

Zubereitung

100 ml **Milch** mit **Puddingpulver** glatt rühren. 400 ml Milch mit 2 EL **Rohrohrzucker** im Topf aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Erneut unter Rühren aufkochen und eine Minute köcheln lassen. In eine Schüssel füllen, Oberfläche mit Folie zudecken und abkühlen lassen.

Mehl, Hefe, Rest Zucker, Ei, Zitronenschale, Salz, 175 ml Milch und 50 g **Butter** mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort circa 1,5 Stunden gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Fläche in 6 Stücke teilen, zu Strängen à 30 cm rollen. Je 3 Stränge flechten, auf dem Backblech (Backpapier) zu einem Herz aneinanderlegen, Enden andrücken. Zudecken, 30 Minuten gehen lassen. **Eigelb** mit 2 EL **Milch** mischen, auf das Herz streichen, mit **Hagelzucker** bestreuen. Bei 175 bis 200 Grad etwa 17 Minuten backen.

250 g **Butter** hell-cremig aufschlagen, den **Pudding** esslöffelweise unterrühren. Hefeherz waagerecht aufschneiden. Untere Hälfte mit **Fruchtaufstrich** bestreichen, dann die Buttercreme mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle darauf spritzen und die obere Hälfte auflegen. Eine Stunde kühlen. ☀

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- 685 ml dmBio haltbare Alpenmilch*
- 1 Pck. dmBio Vanillepudding*
- 100 g dmBio Rohrohrzucker*
- 450 g dmBio Weizenmehl Type 405*
- 1 Pck. dmBio Backhefe*

SONSTIGES:

- 1 Ei + 1 Eigelb (Gr. M)
- 300 g zimmerwarme Butter
- 2-3 EL Hagelzucker

AUS DEM GEMÜSEREGAL:

- abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone