

Johannisbeerknoten

Zutaten:

Für den Pudding:

500 g Milch
1 Ei
100 g Zucker
45 g Speisestärke

Für den Hefeteig:

500 g Mehl Typ 550
200 ml Milch
1 Ei
1 TL Salz
½ TL Vanilleextrakt
80 g Zucker
20 g Hefe
40 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
(einfach weglassen, wenn keiner vorhanden)
80 g weiche Butter



Johannisbeeren oder Früchte nach Wahl

Zubereitung:

Pudding: Milch, Eier, Zucker und Speisestärke in den Mixtopf geben und 100°C Programm Andicken wählen. Pudding umfüllen und kühl stellen.

Hefe, Milch, LM und Zucker verrühren (Thermomix 2 Min./37°/Stufe 1,5). Mehl, Ei, Salz, Vanilleextrakt zufügen und verrühren (Thermomix 3 Min./Teigknetstufe). Die Butter zufügen und in ca. 2 Min. zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in die geölte große Nixe legen und abgedeckt für 30-60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Johannisbeeren waschen und abzapfen.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers zu einem großen Rechteck mit ca. 60×40 cm ausrollen. Mit dem Pudding bestreichen. Johannisbeeren darüber verteilen.

Den Teig so zusammen klappen, dass er gedrittelt wird: Das eine Drittel zur Mitte klappen, das zweite Drittel darüber klappen. Teig leicht andrücken und mit dem Nylonmesser in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu einem Knoten formen und in die runde Ofenhexe oder einen Stein nach Wahl setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze für ca. 25-30 min. Sichtkontakt backen.

Verwendete Produkte: große Nixe, Teigunterlage, Teigroller, Nylonmesser, Alles auf einen Streich, runde Ofenhexe, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN