Ensaimada de Mallorca – Plunderteigschnecke

Zeit gesamt
3h 5min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Hefe, frisch	21 g
Wasser	20 ml
Zucker	90 g
Weizenmehl, Type 405	500 g
Milch	230 ml
Eier	2 St.
Salz	0.5 TL
Butter	200 g
Vanilleextrakt	1 TL
Puderzucker	70 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Nudelholz, Pizzablech 32 cm Durchmesser

1. Hefeteig
Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Lasse die Mischung abgedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen. Rühre nun das Mehl, die Milch, die Eigelbe und das Salz ein und knete den Teig für etwa 10 Minuten. Er soll geschmeidig, aber nicht zu weich sein. Forme ihn zu einer Kugel, fette ihn leicht mit Butter und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde ruhen, oder bis er sich verdoppelt hat.

2. Ensaimada formen
Rolle den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder Backmatte zu einem großen Rechteck aus. Verrühre das Vanilleextrakt heraus mit der Butter. Streiche die weiche Butter nun auf die Teigplatte und verwende den Rest, um ein flaches Pizzablech (z. B. Emaille) einzufetten. Rolle die Teigplatte nun zu einem Strang zusammen. Forme den Strang mit den Händen etwas dünner und zwirble ihn auch gerne ein wenig. Lasse ihn zwischendurch 1–2 Minuten ruhen, damit sich die Teigrolle entspannen kann. Am besten klappt das Rollen mit leicht buttrigen Händen. Lege die Teigrolle nun im Uhrzeigersinn wie eine Spirale aufs Blech – lasse hierbei deutlich Platz in den Zwischenräumen. Lasse die Spirale abgedeckt 1 Stunde ruhen. Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und backe die Ensaimada etwa 25 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen heraus, lasse sie kurz abkühlen und bestreue sie mit Puderzucker. Serviere sie warm oder kalt.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	266 kcal
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g