



# Hefblume mit Schokoladen-Pistazienfüllung

Zeit gesamt  
2h

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Schwierig



## Zutaten

für 16 Portionen

Milch	150 ml
Hefe, frisch	42 g
Zucker	6 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Butter	100 g
Eier	2 St.
Pistazien	100 g
Cranberries, getrocknet	80 g
Nuss-Nougat-Creme	100 g
Schlagsahne	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Pinsel

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker in der Milch auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen in einer Schüssel übrigen Zucker, Mehl, Salz und gewürfelte Butter mischen. Hefemilch und Eier zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und Teig an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Pistazien aus den Schalen lösen und hacken. Cranberries ebenfalls hacken. Teig auf etwas Mehl nochmals durchkneten und vierteln.
4. Ein Teigviertel dünn ausrollen und einen Kreis (30 cm Durchmesser) ausschneiden, ein Teller oder eine Kuchenform helfen dabei. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und gleichmäßig mit 1/3 der Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Mit je 1/3 der Pistazien und Cranberries bestreuen. Vorgang zweimal wiederholen. Letztes Teigviertel genauso ausrollen und darauflegen.
5. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Mit einem kleinen Becher mittig einen Kreis (ca. 6–7 cm Durchmesser) markieren und Teig rundherum bis zur Markierung in 16 Stücke schneiden. Jeweils zwei nebeneinanderliegende Stücke vorsichtig dreimal zueinander in sich verdrehen und an den unteren Enden zusammendrücken, sodass eine Blume entsteht. Zugedeckt nochmals 10 Min. gehen lassen.

6. Teig mit Sahne bepinseln und Hefeflume mit Schokoladen-Pistazienfüllung im Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	275 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g