

Nutella-Brotblume



Ein echter Hingucker!

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 P. Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- 50 g Zucker
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt
- 5 EL Nutella

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und gründlich mit der Trockenhefe vermischen.
3. Salz, Zucker, Zitronenabrieb, Zimt und Vanille sowie die Milch-Butter-Mischung dazugeben und mit Handrührer (oder Küchenmaschine) mit Kneithaken erst kurz auf der niedrigsten, dann 5 Minuten auf der höchsten Stufe zu einem glatten Teig verkneten.
4. Teig mit einem Geschirrhandtuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde ruhen lassen.
5. Backblech mit Backpapier belegen.
6. Teig mit der Hand noch einmal durchkneten und in 3 gleiche Teile schneiden.
7. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeden Teigklumpen zu einem Kreis ausrollen (Tipp - Springformboden auflegen und mit einem Messer am Rand rundherum schneiden).
8. Nutella kurz erwärmen (Topf oder Mikrowelle), damit es sich besser verstreichen lässt. 2,5 EL Nutella gleichmäßig auf den 1. Kreis bis an den Rand verteilen. 2. Kreis darauflegen und das restliche Nutella verstreichen. Anschließend den 3. Kreis auflegen.
9. Teigplatten auf das Backblech legen.
10. Mit einem Glas in die Mitte des oberen Kreises einen Abdruck machen. Mit einem Pizzaschneider wie bei einer Torte 16 gleichmäßige Stücke (bis zum Glasabdruck) schneiden.
11. Jetzt immer zwei Stränge nehmen und zwei Mal voneinander wegrehen. Das Ganze 8 Mal bei den anderen Stücken wiederholen. Die Enden jeweils zusammendrücken.
12. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
13. Die Brotblume noch einmal 15 Minuten abgedeckt gehen lassen und danach für 15-20 Minuten (je nach Ofen) backen.