Süße Hefebrötchen gefüllt mit Apfel & Aprikose



Perfekt für den Osterbrunch! Fruchtig gefüllte Brötchen aus süßem Hefeteig.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 10 min

ZUTATEN

Teig

- 21 g Hefe
- 300 ml lauwarme Milch
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 225 g weiche Butter
- 700 g Weizenmehl

Füllung

etwa 200 g Apfel & Aprikose von Odenwald

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Mehl in eine Schüssel geben. Zucker am Rand verteilen. Eine Mulde in die Mitte drücken und Salz, Eier und die Hefemilch hineingeben. Mit den Knethaken einer Küchenmaschine kneten, Butter in Stückchen dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde ruhen lassen.
4. Den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Den Teig noch einmal mit der Hand kneten, bevor man ihn in ca. 24 Stücke (je 60 g) teilt. Jeden Teigling zu einer Kugel formen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. Noch einmal für eine halbe Stunde ruhen lassen.
7. Mit dem Daumen (oder wie ich mit der Rückseite eines Kugelausstechers für Melonen) mittig kräftig eine Vertiefung in jede Kugel drücken und mit Odenwald Apfel & Aprikose füllen.
8. Das Ei verquirlen, die Teiglinge rundherum damit einstreichen und anschließend mit Hagelzucker bestreuen.
9. In der Ofenmitte für 8-10 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.