Filipino Ensaymadas – Philippinische Hefeteilchen

Fluffiger Briocheteig gefüllt mit Zucker, Butter und Käse. Ungewöhnlich, aber superlecker!

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit:

ZUTATEN für 6 große und 12 kleine Ensaymadas

Für den Teig

- 25 g Frischhefe
- 180 g Milch
- 75 g Zucker
- 370 g Weizenmehl Type 405
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 14 g Salz
- 3 Eier

9 Eigelb
240 g Butter in Flöckchen
Für die Füllung;
75 g weiche Butter
65 g Zucker
200 g Käse, gerieben, Sorte nach Geschmack (bei mir Edamer)

Zum Bestreichen

2 Eigelb
1 EL Milch

Zum Fertigstellen nach dem Backen

Zerlassene Butter, zum Bestreichen
Zucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Mehle, Zucker und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und gründlich vermischen.
2. Milch und zerbröselte Hefe dazugeben und kurz verkneten.
3. Eier und Eigelbe in einem kleinen Schälchenmit einer Gabel verrühren. Dann ebenfalls in die Rührschüssel geben und etwa 5-7 Minuten auf Stufe 1 kneten. Nun auf Stufe 2 schalten, die Butter flöckchenweise zugeben. Noch weitere 7 Minuten auf Stufe 2 kneten, bis ein glatter, elastischer, glänzender Teig entstanden ist.
4. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Ball formen und in eine große (mindestens 3 l) Schüssel geben.
5. Den Teig abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmal herausnehmen, zusammenschlagen,erneut zu einem Ball formen und wieder in die Schüssel legen. Den Teig abgedeckt über Nacht in den

Kühlschrank stellen.

6. Am nächsten Tag Für die Füllung Butter und Zucker schaumig rühren.
7. Den geriebenen Käse bereitstellen.
8. Kleine Briocheformen, Tarteförmchen, Dessertringe oder ein Muffinblech bereitstellen und einfetten. Ein Durchmesser von ca. 10 cm/pro Form wäre optimal.
9. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche geben und in 24 Stücke à etwa 65 g teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen, diese auf ein bemehltes Backblech legen und abdecken.
10. Nacheinander jede Kugel mit der glatten Seite nach unten auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, dünn zu einem Rechteck von etwa 10 x 25 cm ausrollen, wobei die Längsseite zur Tischkante zeigen sollte.
11. Die untere Hälfte der Fläche mit etwa 1/2-3/4 TL der Butter-Zuckermischung bestreichen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Nun den Teig von der unteren Längsseite her stramm aufrollen. Die obere Längskante mit etwas Wasser befeuchten, dann hält der Saum besser. Den Teigstrang zu einer Länge von etwa 35 cm ausrollen.
12. Für große Ensaymadas jeweils 2 Teigstränge miteinander verschlingen und diese schneckenförmig zusammenlegen, dabei die Enden unter den Teig schieben. Die großen Ensaymadas in die Tartelette-Formen legen. Etwa 45-60 Minuten abgedeckt ruhen lassen, bis der Teig schön aufgegangen ist.
13. Rechtzeitig den Backofen auf 200°C vorheizen.
14. Für kleinere Ensaymadas einen Strang zu einer Schnecke zusammenlegen, die Enden sollen dabei unter der Schnecke zu liegen kommen. Die Schnecken in Muffinförmchen oder in Metallringe legen.Kleine Ensaymadas kann man auch direkt auf Backpapier legen, in einer Form werden sie aber schöner.
15. Vor dem Backen die Ensaymadas leicht mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.
16. Die Backzeit der großen Ensaymadas beträgt ca. 20 Minuten, dann die Formen entfernen und ca. 5 Minuten weiterbacken. Die kleinen Ensaymadas ungefähr 17 Minuten backen.
17. Zum sofortigen Essen die Ensaymadas gleich nach dem Herausnehmen aus dem Ofen mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker (und wer mag auch mit geriebenem Käse) bestreuen.