



## Hefebumen mit Pudding & frischen Fruchten



Arbeitszeit: ca. 1,5h



Koch- & Backzeit: ca. 12 - 15  
Minuten



Portionen: 12



Schwierigkeit: Normal

### Zutatenliste

#### Hefeteig

- 500g Weizenmehl Typ 550
- 60g Zucker
- 80g weiche Butter
- 1 Ei (ca. 50g)
- 240ml lauwarme Milch
- 25g Frische Backhefe
- 8g Salz

#### Puddingfüllung

- 1 Packung Vanillepudding
- 500g Milch
- 2EI Vanillezucker

#### Topping

- 1 Eigelb
- Puderzucker
- Erdbeeren
- Heidelbeeren

### Zubereitung

#### Für den Hefeteig

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. In diese Mulde die Hefe hineinbröseln und mit der Hälfte der lauwarmen Milch bedecken. Mit einem Kochlöffel die Hefe und die Milch vorsichtig verrühren. Das Mehl wird ein bisschen hineinbröseln und sich mit der Hefe und der Milch verbinden. Wenn die Masse eine Pudding-artige Konsistenz hat, die Schüssel für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen.

#### Vanillepudding kochen

In der Zwischenzeit den Vanillepudding nach der Zubereitungsanleitung auf der Verpackung kochen und beiseite stellen. Während des Abkühlens immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

#### Hefeteig fertig vermengen

Nach den 20 Minuten das Ei, die weiche Butter, Salz und Zucker hinzufügen. Mit einer Küchenmaschine, oder einem Rührgerät mit Knethaken vermengen und die restliche Milch langsam hinein rieseln lassen. Wenn sich der Teig nach etwa 15–20 Minuten Knetzeit vom Schüsselrand löst, ist er fertig. Den Teig aus der Schüssel nehmen und anschließend noch einmal 20 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.

#### Blumen formen

Aus dem Teig formen wir nun 12 gleich große Stücke. Diese teilen wir jeweils in 5 Teile auf. Jeder dieser Teile wird mit den Händen zu kleinen Kugeln geformt und wie eine Blume angeordnet. Mit dem Daumen oder einem Teelöffel verbinden wir die kleinen Kugeln in der Mitte, sodass die Blume innen geschlossen ist. Den erkalteten Pudding füllen wir mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel in die Mulde der Blumenmitte. Die Hefebumen anschließend noch mit einem Eigelb bestreichen.

Die Hefebumen bei 180 °C ca. 12 bis 15 Minuten goldbraun backen.

#### Hefebumen garnieren





## Hef Blumen mit Pudding & frischen Früchten



 Arbeitszeit: ca. 1,5h

 Koch- & Backzeit: ca. 12 - 15  
Minuten

 Portionen: 12

 Schwierigkeit: Normal

Nach dem Backen die Blumen mit frischen Früchten garnieren – in unserem Beispiel haben wir Blaubeeren und Erdbeeren verwendet. Mit Puderzucker bestäuben und anrichten.

Fertig sind die Hingucker! Guten Appetit!

