

Hier und heute



Fruchtige Hefe-Aprikosenteilchen

Marcel Seegers wunderbar luftiger Hefeteig ist die perfekte Grundlage für diese saftig-fruchtigen Aprikosenteilchen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Stück

Aprikosen-Teilchen

- 80 ml Milch, Zimmertemperatur
- 10 g frische Hefe
- 170 g Mehl (Type 550)
- 20 g Zucker
- 25 g weiche Butter
- 3 g Salz
- etwas Mark Vanillemark einer Vanilleschote
- 1 Dose (ca. 425 ml) Aprikosenhälften, abgetropft
- 1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Den Hefeteig in direkter Führung, also ohne Ansatz, herstellen. Dafür die Hefe in der Schüssel der Küchenmaschine zerbröseln und mit der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Mehl, Zucker, Butter unterkneten und nach einer Minute das Salz zugeben. Den Teig zu einem glatten Hefeteig kneten und mit einem Küchentuch für circa zehn Minuten abdecken. Anschließend den Teig in sechs Stücke zu circa 50 Gramm aufteilen und jedes Teigstück zu einer runden Kugel formen. Kugeln erneut mit einem Küchenhandtuch abdecken und zehn Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 190° C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.

Die angegangenen Teigkugeln mit einem Rollholz auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig rund ausrollen bis sie einen Durchmesser von circa zehn Zentimetern haben. Die runden Teigstücke mit etwas Abstand aufs Backblech legen. Nun in die Mitte der Teigstücke mit dem Boden eines Glases jeweils eine leichte Vertiefung drücken. Jeweils eine halbe Aprikosenhälfte in die Vertiefung legen, bei kleineren Aprikosenhälften zwei. Die fertigen Aprikosenteilchen noch einmal kurz abdecken und gehen lassen. Den Teig um die Aprikosenhälften herum mit etwas verquirltem Ei dünn bestreichen und die Aprikosenteilchen im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten goldbraun backen.

Zutaten für die Glasur

- 150 g Aprikosenkonfitüre
- etwas Wasser

Zubereitung

Während die Teilchen im Ofen backen in einem Topf die Aprikosenmarmelade mit einem Schuss Wasser verrühren und aufkochen. Sobald die Teilchen aus dem Ofen kommen, diese direkt mit Hilfe eines Pinsels dünn und gleichmäßig mit der frisch gekochten Marmelade bestreichen. Anschließend die Teilchen abkühlen lassen, damit die Aprikosenmarmelade fest werden kann.

Hier und heute



Tipp: Wer mag, verfeinert die Teilchen noch mit einer Fondantglasur. Hierfür 200 Gramm Glasur- Fondant in einem Topf unter ständigem Rühren auf Körpertemperatur erwärmen (36°C). Anschließend mit Hilfe eines Pinsels dünn und gleichmäßig auf die Aprikosenteilchen auftragen und trocknen lassen.