

Weißer Schoko Blume mit Himbeeren

Menge für 1 große Blume



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 7 Minuten intensiver, Gesamt 10 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: ca. 15 Minuten

Gehzeit vor dem Backen: ca. 30–40 Minuten

Backzeit: ca. 30–35 Minuten bei 180°C Heißluft



ZUTATEN

- 750g Weizenmehl Type 480 Universal
- 10g Salz
- 10g Backprofis Bio Gerstenmalzmehl
- 75g Feinkristallzucker
- 75g Butter (handwarm)
- 42g frische Hefe (1 Würfel)
- 400g Milch (36°C)

Fülle:

- 220g Himbeermarmelade
- 200g weiße Kuvertüre klein gehackt
- 250g gefrorene oder frische Himbeeren

Ein Ei zum Bestreichen und Hagelzucker zum dekorieren

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten genau einwiegen und den Teig wie angegeben kneten.
2. Den Teig nach dem Kneten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, drei gleich große Teigstücke auswiegen und zu Teigkugeln formen.
3. Teigkugeln ca. 15 Minuten zugedeckt rasten lassen. Kuvertüre in kleine Stücke hacken.
4. Die drei Teigkugeln gleichmäßig rund ausrollen. (Durchmesser ca. 35cm)
5. Den ersten Fladen mit der Hälfte der Himbeermarmelade bestreichen, die Hälfte der Himbeeren darauf verteilen, 100g gehackte Kuvertüre darüber streuen, dann den zweiten Teigfladen darauflegen.
6. Den zweiten Fladen wieder mit dem Rest der Marmelade bestreichen, dann die Himbeeren und die Schokolade darauf verteilen und mit dem letzten Fladen bedecken.
7. Den Rand von einem Trinkglas in die Mitte drücken und mit einem Messer wie eine Torte bis zum Abdruck vom Glasrand einschneiden. Es sollten dabei 16 Stränge entstehen.
8. Immer zwei Stränge eindrehen und vorne zusammendrücken, so dass es wie ein Blütenblatt aussieht.
9. Wenn die Blüte fertig ist, leicht mit Wasser besprühen und ca. 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.
11. Die Blume vorsichtig mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker dekorieren.
12. Die Blume nun in das vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180°C Heißluft für ca. 30–35 Minuten backen.

Zum online Rezept:

