

Rezept

Pecan Sticky Buns

Ein Rezept von Pecan Sticky Buns, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl (Type 550)	3 EL Zucker
21 g Hefe (ca. ½ Würfel)	130 ml lauwarme Milch
50 g Butter	2 Eier (L)
¼ TL Salz	½ TL Vanillemark

FÜR DAS TOPPING:

100 g Pekannusskerne	70 g Butter
150 g brauner Zucker	60 g heller Sirup (z. B. von Grafschafter)

AUSSERDEM:

60 g brauner Zucker	½ TL Zimtpulver
½ TL gemahlener Kardamom	60 g weiche Butter
Fett für die Form	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Zucker in die Mulde geben und die Hefe daraufbröckeln. Die Hälfte der Milch unter Rühren in die Mulde zur Zucker-Hefe-Mischung geben. Den Teigansatz zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Die Butter in der restlichen Milch in einem Topf zerlassen und die Eier darin leicht verschlagen. Diese Mischung zum Teigansatz gießen, Salz und Vanillemark hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. kneten, bis der Teig schön glänzt und sich von der Schüssel löst. Danach den Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Inzwischen die Form einfetten. Für das Topping Nüsse grob hacken. Butter zerlassen, Zucker und Sirup dazugeben und alles unter Rühren sanft erhitzen, bis sich die Zutaten gut verbinden. Sirup gleichmäßig in der Form verteilen, mit Nüssen bestreuen.
4. Zucker, Zimt und Kardamom mischen. Den Teig auf wenig Mehl zum Rechteck (ca. 25 × 36 cm) ausrollen, mit Butter bestreichen und mit der Zuckermischung bestreuen. Von der Längsseite her aufrollen, in 12 ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form setzen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

5. Buns im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, dabei ein Stück Alufolie unterlegen. 2 - 3 Min. ruhen lassen, dann die Form abnehmen. Herabtropfenden Karamell und Nüsse mit einem Löffel auf den Buns verteilen. Abkühlen lassen und zum Servieren in Stücke teilen.