

Rezept

Crème-fraîche-Wecken

Ein Rezept von Crème-fraîche-Wecken, am 15.01.2025

Zutaten

80 g Milch	525 g Weizenmehl (Type 550)
21 g frische Hefe (½ Würfel)	60 g Zucker
150 g Crème fraîche	2 Eier (M)
25 g gehackte Pistazienkerne (ungesalzen)	½ TL gemahlene Vanille
½ TL Salz	

Außerdem

Mehl zum Arbeiten	2 EL Milch zum Bestreichen
2 EL Hagelzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal, 7 g F, 7 g EW, 40 g KH

Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe mittig in eine Mulde bröckeln und mit der Milch verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Zucker, Crème fraîche, Eier, Pistazien, Vanille und Salz zum Vorteig geben. In der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 1 Std. gehen lassen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf Stücke teilen. Teigstücke in der hohlen Hand und mit leichtem Druck auf der Arbeitsfläche kreisen lassen, bis die Oberfläche glatt und gewölbt ist.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teiglinge daraufgeben. Abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Teiglinge mit einem scharfen Messer 1 cm tief über Kreuz einschneiden. Mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (untere Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen.