

Rezept

Hefeteigfladen mit Trauben

Ein Rezept von Hefeteigfladen mit Trauben, am 01.10.2023

Zutaten

30 g frische Hefe	200 ml lauwarme Milch
150 g Zucker	500 g Mehl
Salz	1 Bio-Orange
1 Vanilleschote	100 g Walnusskerne
100 g weiche Butter	1 Ei
600 g blaue Weintrauben	2 EL Pinienkerne
1 EL Zucker zum Bestreuen	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 10 Stücke: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe zerkrümeln und mit etwas Milch und 1 TL Zucker anrühren. Das Mehl mit dem übrigen Zucker und 1 Prise Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen, die Hefemilch hineingießen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Orangenschale hauchdünn abreiben. Saft auspressen. Die Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Die Walnusskerne hacken. Die übrige Milch, die Orangenschale und den -saft, die Vanille, die Walnüsse, die Butter und das Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel zugedeckt etwa 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
3. Dann den Teig noch einmal durchkneten und zu einem runden, ca. 1 cm dicken Fladen formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Fladen daraufgeben und zugedeckt noch einmal etwa 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
4. Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Eventuell halbieren und die Kerne herauslösen. Trauben mit Pinienkernen auf dem Fladen verteilen. Fladen mit Zucker bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 35 Min. backen. Abkühlen lassen.