

Saftige Bienenstichrolls mit knuspriger Mandeldecke



Was passiert, wenn man einen unglaublich soften Hefeteig mit einer buttrigen Vanillefüllung und einer karamellisierten Bienenstich-Mandeldecke kombiniert? Genau das: Honig-Mandel-Kissen. Nach meinen Mohnschnecken musste einfach die nächste Variante her. Und weil ich Bienenstich und diese knusprige, karamellisierte Mandelschicht mindestens genauso sehr liebe, war die Idee für diese Hefeschnecken eigentlich schnell geboren

Backzeit Teig: 33–35 Min

Temperatur Teig: 170 °C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: 30 x 30 cm

Anspruch: ★★★☆☆

Zutaten

HEFETEIG

- ☐ Milch-Mehl-Creme
- ☐ 500 g Mehl Type 550
- ☐ 40 g Kaffeeweißer
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ Würfel frische Hefe
- ☐ 150 ml Vollmilch
- ☐ 50 ml Schlagsahne
- ☐ 70 g weiche Butter
- ☐ 1 TL Zucker

MILCH-MEHL-CREME

- ☐ 25 g Weizenmehl Type 550
- ☐ 125 g Vollmilch

BIENENSTICH-MANDELDECKE

- ☐ 70 g Butter
- ☐ 70 g Zucker
- ☐ 30 g Honig
- ☐ 50 g Sahne
- ☐ 120 g Mandelblättchen
- ☐ 1 Prise Salz
- ☐ ½ TL Vanillepaste

FÜLLUNG

- ☐ 150 g weiche Butter
- ☐ 100 g brauner Zucker
- ☐ 1 TL Vanillepaste
- ☐ 1 Prise Salz

VOR DEM BACKEN

- ☐ 50 ml Sahne



Zubereitung

1. MILCH-MEHL-CREME ZUBEREITEN

Verrühre 25 g Mehl mit 125 ml Milch in einem kleinen Topf. Erhitze die Mischung unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze, bis eine dicke, puddingartige Creme entsteht. Fülle sie anschließend in eine kleine Schüssel um und lasse sie einige Minuten abkühlen. Sie darf später noch leicht warm sein, sollte aber nicht mehr heiß sein.

2. HEFE AKTIVIEREN

Erwärme die Vollmilch zusammen mit der Schlagsahne, bis sie lauwarm ist. Nimm einen kleinen Teil der Milch-Sahne-Mischung ab, brösele die frische Hefe hinein und gib den zusätzlichen Teelöffel Zucker dazu. Verrühre alles gründlich und lasse die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten stehen, bis die Hefe sichtbar aktiv wird.

3. HEFETEIG ZUBEREITEN

Gib das Mehl, Magermilchpulver oder Kaffeeweißer, Zucker, Salz, die restliche Milch-Sahne-Mischung, die Butter sowie die leicht warme Milch-Mehl-Creme in die Schüssel deiner Küchenmaschine. Gib anschließend die aktivierte Hefe dazu und knete den Teig etwa 10 bis 15 Minuten, bis er glatt, weich und elastisch ist. Falls er zu klebrig ist, gib ruhig noch etwas Mehl dazu. Decke die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 60 bis 120 Minuten gehen, bis sich sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

4. BUTTRIGE FÜLLUNG ZUBEREITEN

Die weiche Butter mit dem braunen Zucker, der Vanillepaste und einer Prise Salz zu einer gleichmäßigen, cremigen Masse verrühren. Die Füllung anschließend gleichmäßig auf dem ausgerollten Hefeteig verstreichen. Dabei bis an die Ränder arbeiten, damit später jede Rolle schön gefüllt ist.

5. ROLLS FORMEN

Rolle den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 60 × 40 cm aus. Bestreiche den Teig zuerst gleichmäßig mit der Füllung. Rolle den Teig von der langen Seite möglichst fest auf. Schneide die Rolle anschließend in 9 gleich große Cinnamon Rolls.

6. ZWEITE GEHZEIT

Setze die Cinnamon Rolls mit etwas Abstand in eine gefettete rechteckige Auflaufform. Decke die Form ab und lasse die Rolls nochmals etwa 30 bis 45 Minuten gehen



Zubereitung

7. BIENENSTICH-MANDELDECKE

Während die Schnecken gehen, kannst du die Mandelmasse vorbereiten. Butter, Zucker, Honig und Sahne in einen kleinen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Sobald die Masse leicht aufkocht, etwa 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und Mandelblättchen, Vanillepaste und eine Prise Salz unterrühren. Die Masse kurz abkühlen lassen. Sie sollte noch streichfähig sein, aber nicht mehr komplett flüssig. Sobald die Schnecken fertig aufgegangen sind, die Bienenstich-Mandelmasse vorsichtig auf den Schnecken verteilen. Dabei nicht zu sparsam sein: Die karamellisierten Mandeln sind schließlich das Highlight der Honig-Mandel-Kissen.

8. BACKEN

Erwärme die Schlagsahne leicht und gieße sie gleichmäßig über die aufgegangenen Cinnamon Rolls. Backe sie im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 33 bis 35 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm sie anschließend aus dem Ofen und lasse sie etwa 10 Minuten abkühlen.

Mit Liebe gebacken,

Amelie