

D-Wofgangs Brownies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten
Doerrobst

* FÜR DEN TEIG

400 g Mehl
1 pn ; Salz
20 g Hefe
190 ml ; lauwarmes Wasser, davon
7 tb ; Wasser (1)
2 tb Butterschmalz
Maismehl

* FÜR DEN BELAG

50 g Pinienkerne
200 g Datteln; frisch,
- ersatzweise getrocknete
150 g Creme fraiche
1/3 ts Kardamom
Butter; zum Einpinseln
2 tb Rosenwasser
1 tb Puderzucker

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit lauwarmem Wasser (1) verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 bis 30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne goldgelb rösten. Datteln halbieren, entkernen, in kleine Stückchen schneiden, dann mit den Pinienkernen und der Creme fraiche verrühren und mit Kardamom würzen.

Den Teig zu einer großen rechteckigen Fläche ausrollen, daraus etwa 16 gleichgroße Rechtecke schneiden. Einen länglichen Streifen Füllung in der Mitte jedes Rechteckes geben, Teigländer anfeuchten. Die kürzere Seite des Teiges über die Füllung klappen, Ränder fest andrücken, dann den Teig

aufrollen, die Teigenden fest zusammendrehen und die Rollen halbmondförmig biegen.

Blech einmehlen. Die Halbmonde, wenn nötig eingemehlt, vorsichtig mit dem Teigheber auf das Blech heben. Mit etwas geschmolzener Butter einpinseln, 20 bis 25 Minuten backen.

Rosenwasser und Puderzucker gut verrühren und die noch heißen Halbmonde damit einpinseln. Eine Prise Puderzucker darüber macht sich sehr gut.

Quelle: Karl-Heinz Boller , 26.08.1994

erfasst: Sabine Becker, 24. Mai 1998