

Süßes Heidelbeeren-Gebäck

Das Rezept für das süße Heidelbeeren- Gebäck kommt ursprünglich aus Polen. Die Süßen Germteig Brötchen sind dort ein Klassiker und in fast jeder Bäckerei erhältlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

500 g	Mehl
50 g	Zucker
1 TL	Zitronenabrieb (einer unbehandelten Zitrone)
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
0.5 Würfel	Germ
1 Stk.	Ei
80 g	Butter (zerlassene)
300 g	Heidelbeeren
3 EL	Staubzucker

für die Streusel

3 EL	Mehl
3 EL	Zucker
80 g	Butter (kalt)

Zubereitung

1. Für das **süße Heidelbeeren-Gebäck** das Mehl mit Zucker, Salz und Zitronenabrieb vermischen. Die Germ in lauwarm erwärmter Milch auflösen, das Ei dazu geben und gut verrühren. Die zerlassen Butter hinzugeben und verrühren. Die flüssigen Zutaten zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten.

2. Zugedeckt an einen warmen Platz etwa 60 Minuten gehen lassen.
3. Das Backrohr auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in etwa 12 gleich große Portionen teilen.
5. Die Heidelbeeren mit Staubzucker vermischen und je einen gehäuften Esslöffel auf den Teig geben. Mit Teig umhüllen, ovale Laibchen formen und mit der Naht nach unten auf das Backblech geben.
6. Die Butter mit dem Zucker und Mehl zu Streusel verkneten und über das Gebäck zerbröseln.
7. Im Backrohr zirka 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp