



Weihnachtlicher Hefebaum

Zutaten:

Teig

250 ml Milch, lauwarm

50 g Zucker

21 g Frischhefe (1/2 Päckchen)

500 g Weizenmehl

1 Ei, Größe M

1 Prise Salz

75 g Butter, weich

Füllung

200 g Nougat

50 g Butter

100 g Marzipan

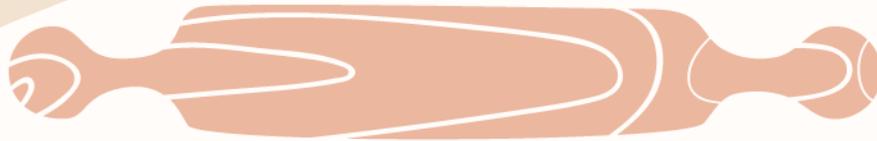
1 TL Lebkuchengewürz

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Milch und 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Die Milch leicht erwärmen und mit dem Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe hinein bröseln und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Nun das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, in der Mitte eine Mulde formen. In diese die lauwarme Hefemilch gießen. Mit etwas Mehl vermischen und abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 50 °C vorheizen.
4. Nach der Ruhezeit Ei, Salz und Butter hinzugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Den Teig wieder abdecken und in den nun ausgeschalteten 50 °C warmen Ofen stellen. Dort ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Dazu den Nougat und die Butter im Wasserbad schmelzen, das Marzipan hinein bröseln und verrühren, bis es sich aufgelöst hat. Dann das Lebkuchengewürz und die Mandeln unterrühren.



6. Wenn der Teig gegangnen ist, diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Zwei gleichgroße Tannenbaumformen ausschneiden – ich schneide mir dazu vorher einen Baum aus Backpapier, lege ihn auf den ausgerollten Teig und schneide die zwei Teigbäume mithilfe des Backpapierbaums aus. (Aus dem restlichen Teig später einfach Schnecken formen oder diesen ausrollen und ausstechen. Wenn gewünscht, etwas Füllung übrig lassen und für den restlichen Teig verwenden, alternativ einfach mit Butter bestreichen und eine Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen, so erhält man auch noch schnelle Zimtschnecken o. Ä.)
7. Einen Teigbaum auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf diesen die Füllung streichen und den anderen Teigbaum darauf legen.
8. Nun mit einem scharfen Messer rechts und links jeweils „Äste“ einschneiden, dabei darauf achten, dass in der Mitte noch ein Stamm bleibt. Die „Äste“ nun eindrehen. Ich habe noch einen aus dem Teig ausgestochenen Stern auf die Baumspitze gesetzt.
9. Die Milch mit dem Eigelb verquirlen und den Baum damit einpinseln. Nun noch einmal 10 bis 15 Minuten abgedeckt gehen lassen.
10. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C Umluft oder 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
11. Den Hefebaum in den Ofen schieben und ca. 20 bis 30 Minuten backen (je nach Backofen, bei mir 25 Minuten), er sollte eine karamellfarbene Bräunung erhalten.
12. Etwas abkühlen lassen und am besten frisch genießen.

