

Geflochtene Traubentörtchen

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Min.



Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

175 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

450 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

1/2 TL Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Puddingcreme:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme

125 ml Milch

150 g Joghurt

Belag:

etwa 400 g kernlose Weintrauben

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

125 ml heller Traubensaft

125 ml Wasser

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 36 gleich große Stücke teilen und jedes zu einer etwa 15 cm langen Rolle formen. Jeweils 3 Rollen zu einem Zöpfchen flechten (Abb. 1).

4 Die Enden zu einem Kranz zusammenlegen, andrücken (Abb. 2) und auf das Backblech legen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Kränzchen damit bestreichen.

5 Puddingcreme:

Backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, **aber mit** Milch und Joghurt, zubereiten. Creme auf den "Törtchen" verteilen. Törtchen an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6 Belag:

Weintrauben waschen und auf den Törtchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Saft und Wasser zubereiten und auf den Früchten verteilen. Tortenguss fest werden lassen.



Abb. 1



Abb. 2



Tipp aus der Versuchsküche

- Reichen Sie mit Dr. Oetker Sahnesteif und Dr. Oetker Vanillin-Zucker geschlagene Sahne zu den Törtchen.

