

Hefesonne

Rezepturhinweise

Bereich	Konditorei
Produktgruppe	Feingebäck
Ausbeute	1.00 Stück
Einlage	602 g
Endgewicht pro Stück	524 g
Brutto Rezeptmenge	602 g
Netto Rezeptmenge	524 g
Verlust in Gramm	78 g
Verlust in %	13.00 %



Rezept

Menge	Zutaten	Hinweise
160 g	Mehl	
125 g	Eier	3 Stk.
1 g	Salz	
80 g	Butter	
6 g	frische Hefe	
30 g	Milch	30ml
200 g	Marzipan	
602 g	Total Rezeptmenge I	
602 g	Total Rezeptmenge II	
602 g	Total Rezeptmenge II - vor dem Backen	
- 78 g	Backverlust (13.00 %)	
524 g	Total Rezeptmenge III	
524 g	Total Rezeptmenge III - Nach dem Backen / Kochen	
524 g	Netto Rezeptmenge	

Hefesonne

Herstellung / Weiterverarbeitung

Die Butter klein würfeln und den Rest der Zutaten abwägen und zu einem plastischen Teig kneten.

Den Teig entspannen lassen.

Den Marzipan auf 5mm ausrollen und mit einer runden 20cm Durchmesser Form ausstechen. Vor dem Weiterverwenden am besten im Teilkühler aufbewahren.

Den Teig auf 2,5mm ausrollen und zwei gleich grosse Kreise mit dem gleichen Ausstecher, wie beim Marzipan ausstechen. Vor dem Weiterverwenden am besten im Teilkühler aufbewahren.

Danach auf den einen Teigboden den Marzipankreis legen und mit zweiten Teigkreis überdecken, so dass drei Schichten entstehen.

Einer kleineren runde Ausstechform in der Mitte des Teiges plazieren und leicht eindrücken, damit man später die Form leicht erkennt. Diese Markierung hilft beim einschneiden der Sonnenstrahlen.

Nun den äusseren Ring gleichmässig nach innen einschneiden, so dass etwa 16 gleichgrosse Strahlen entstehen. Diese werden nun alle in eine Richtung eingedreht, wie auf dem Bild zu erkennen ist.

Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen.

Weitere Backanweisungen

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 25 Minuten

Zug: geschlossen

Nach dem Backen

Dekorationsideen

Nach dem Backen nach belieben mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Der Vorteil dabei ist, dass die Mandeln später besser an der Hefesonne haften.

Die Hefesonne mit Mandeln und Puderzucker bestreuen.

Weitere Bilder

