

Ensaimada - mallorquinisches Gebäck

VORBEREITEN

3,25
Std.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

200 ml lauwarme Milch
2 Teelöffel Trockenhefe
500 g Mehl + 3 EL zum Ausrollen
180 g Zucker
2 Eier
1 Eigelb
200 g weiche Butter
70 g Puderzucker
2 Vanilleschoten
1 Prise(n) Salz

Aufsteigende "Mallorca-Sehnsucht"? Da gibt es nur eine Möglichkeit - etwas von der Insel muss her! Der Strand? Unmöglich. Das Meer? Auch nicht. Dieses leckere Gebäck, was es immer zum Frühstück gab? Ja, das geht! In meiner Variante habe ich ein paar kleine Zutaten verändert. Statt traditionell mit Schmalz streiche ich meinen Teig mit Butter ein. So lecker - da fange ich sofort wieder an vom nächsten Urlaub auf den Balearen zu träumen ...

- 1 -

Milch mit Trockenhefe verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Mehl, Eier, Eigelb, Zucker und Salz mit der Milch-Hef-Mischung vermengen. Zu einem glatten Teig verarbeiten und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

- 3 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig rechteckig (ca. 15 cm x 65 cm) sehr dünn ausrollen. Mit Butter bestreichen und von der langen Seite her eng aufrollen.

- 4 -

Backblech mit Backpapier auslegen. Teigstrang spiralförmig zu einer Schnecke zusammenlegen und auf dem Backblech 2 Stunden gehen lassen.

- 5 -

Kurz vor Ende der Gehzeit Backofen auf 180 °C vorheizen. Teigschnecke im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.

- 6 -

Mark aus den Vanilleschoten kratzen, mit Puderzucker vermischen und Ensaimada vor dem Servieren damit bestäuben.