



Toffifee-Zauberflocke

So zauberst Du Deinen Lieben ein Lächeln ins Gesicht: Die Toffifee-Zauberflocke ist ein köstlich gefüllter Hefezopf für magische Genussmomente.

Zutaten:

für 12 Portionen:

Für den Teig:

- 175 ml Milch
- ½ Würfel Hefe (21 g)
- 350 g Weizenmehl
- 45 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 40 g zimmerwarme Butter
- 1 Ei (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen

Für die Toffifee-Zauber-Füllung:

- 20 Toffifee
- 60 g Schlagsahne
- 20 g Butter
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben

Und so geht's:

1. Für den Teig die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Die Hefe mit der Milch verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen, die Hefemilch, Butter und Ei dazugeben und mit dem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zudecken und so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
2. Für die Toffifee-Zauber-Füllung die Toffifee hacken und mit Sahne und Butter bei schwacher Hitze über dem Wasserbad schmelzen, glattrühren und salzen. Die Füllung erkalten lassen.
3. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten und in drei gleiche Portionen teilen. Jede Portion zu einer runden Platte (Ø etwa 25 cm) ausrollen. Das Backblech mit Backpapier belegen, eine Teigplatte darauflegen und mit 2 EL der Füllung bestreichen. Die zweite Platte darauflegen und ebenfalls bestreichen und mit der dritten Platte bedecken.
4. Den Teig mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller in 12 gleich große Stücke schneiden, dabei in der Mitte einen Kreis (Ø etwa 7 cm) stehen lassen. Jeweils 2 aneinanderliegende Teigstücke zweimal nach außen drehen, wieder aneinanderlegen und die Enden nach innen einschlagen, sodass eine Flocke erkennbar wird.
5. Eigelb mit Milch verquirlen und auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Die lauwarme Toffifee-Zauberflocke mit Puderzucker bestäuben, in Stücke teilen und sich verzaubern lassen!

