

Zutaten Teig

100 g Milch
100 g Sahne
60 g weiche Butter
90 g Zucker
2 Eier
1 Würfel Hefe
5 Tropfen Zitronenöl
(oder 1 EL selbstgemachten Zitronenzucker)

Zutaten Füllung

250 g Qimiq-Vanille classic
250 g Topfen
70 g Kokosflocken
1 Stamerl Cointreau
Zucker nach Geschmack
(ca. 70 g)
Marillenmarmelade

Vanille-Kokos-Blume



Zubereitung

Milch, Sahne, weiche Butter, Zucker, Eier, Hefe, und Zitronenöl (oder selbstgemachten Zitronenzucker) 2 Min. bei 37°C auf Stufe 2 erwärmen.

Mehl und Salz dazugeben und 3 Min. kneten.

30 Minuten (im Topf) gehen lassen.

Hefezopf, Osterfladen, Apfel-, Kirsch- oder Zwetschkenteilchen formen, nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen und 30 Minuten bei 175°C O/U-Hitze backen.

Vanille-Kokos-Blume

aus Omas Hefeteig drei große Platten auswalken, unterste Teigplatte mit Vanille-Kokosfülle bestreichen, zweite Platte darauflegen, wieder mit Fülle bestreichen und dritte Platte draufgeben. In der Mitte einen Kreis markieren, 16 "Tortenstücke" schneiden, dabei in der Mitte nicht durchschneiden und jeden zweiten Schnitt ca. 1 cm kürzer machen. Je zwei nebeneinander liegende Teile nach außen hin verdrehen, die Enden zusammenführen, event. mit Eigelb bestreichen und backen.

Vanille-Kokos-Fülle

Qimiq-Vanille classic 20 Sek. auf Stufe 4 glattrühren. Topfen, Kokosflocken, Cointreau und Zucker zugeben und 30 Sek. auf Stufe 4 vermischen.

