

## 5. Der Geschmack des Sommers: Heidelbeerbrötchen

Draußen vor dem Fenster platzt der Frühling in allen Farben aus dem Boden und den Ästen, das Thermometer steigt und steigt ... und man könnte so viele Dinge unternehmen, wenn nicht die Umstände gerade etwas komplizierter wären. Also versüßen wir uns die sauren Zeiten im wörtlichen Sinne – backen wir Heidelbeerbrötchen!

Dabei handelt es sich im Grunde um einfache süße Hefebrötchen, die mit Beeren gefüllt und mit Zuckerguss überzogen werden. Sie sind in Polen in den Sommerferien ein absolut obligatorisches Dessert und in Kindergärten sowieso ein Alltime-Klassiker. Und wer entdeckt als Erwachsener nicht gerne ab und zu das Kind in sich? Also lasst uns kindisch sein und den Sommer etwas früher in die Küche holen!



## #PolenAufDerZunge

### Zutaten für 16 Brötchen:

- 50 g frische Hefe
- 250 ml warme Milch
- 500 g Weizenmehl
- 300 g Heidelbeeren
- 1 Ei
- 6 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 100 g Butter (geschmolzen und wieder abgekühlt)
- 1 TL Zucker
- zur Dekoration wahlweise weitere 100 g Puderzucker oder Zuckerguss (Rezept & Zutaten s. unten)

### Und so wird's gemacht:

Die Hefe rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annimmt. Hefe zerdrücken und in einen Becher geben, dann die Hälfte der warmen Milch, 1 TL Zucker und 2 TL Mehl dazugeben. Alles vermischen, mit einem Tuch abdecken und ca. 10–15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (der Becher kann in sehr warmes Wasser gestellt werden, um das Aufgehen der Hefe zu beschleunigen). Ei und 5 Eigelb mit dem Puderzucker zu einer schaumigen Masse schlagen. Das restliche Mehl in eine große Schüssel sieben, die aufgegangene Hefe-Mischung und die restliche warme Milch dazugeben. Das mit Zucker verrührte Eigelb mit der Butter vermischen und dazugeben. Den elastischen und geschmeidigen Teig gründlich ca. 15 Minuten durchkneten, bis sich der Teig von den Händen löst. Mit einem Tuch abdecken und 1,5 h warm stellen, damit die Hefe weiter aufgehen kann.

Den Teig auf ein Brett legen, etwa eine Minute lang kneten, um Luftblasen zu entfernen, eine Kugel formen und in 16 gleich große Teile zerteilen. Die Teigstücke jeweils mit den Händen flachdrücken, je 3 TL Heidelbeeren darauf geben, ein zweites flachgedrücktes Teigstück darauf legen und die Teigränder wie bei Knödeln vorsichtig miteinander verkleben, so dass an der Verklebung kein Mehl haftet. Dann mit den Händen zu einer Rolle formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen (auf jedes Blech acht Brötchen) und dabei ausreichend Abstand lassen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen (ohne Umluft) auf 180 °C vorheizen. Ein leicht geschlagenes Eigelb mit 1 EL Milch vermischen und die Oberseite der Brötchen damit bestreichen. In den Ofen schieben und auf mittlerer Schiene ca. 16–18 Minuten goldbraun backen, dann das zweite Blech backen. Brötchen nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder mit Zuckerguss glasieren.

### Zur süßen Krönung: Zuckerguss

1/2 Eiweiß mit 80 g Puderzucker vorzugsweise schon zu Beginn der Zubereitung der Brötchen vermischen, nach dem Backen auf die Brötchen pinseln.