

HIMBERGEBÄCK MIT VANILLECREME

Vanillecreme und säuerliche Himbeeren machen das Gebäck richtig lecker, und es ist auch nicht sehr schwierig es herzustellen. Das Gebäck bäckt sich einfacher mit frischen Himbeeren, kann aber auch mit tiefgefrorenen Himbeeren gebacken werden, wobei man darauf achten muss, dass die Himbeeren nicht zu wässrig sind.

ZUTATEN (ETWA 20 STÜCK)

Hefeteig:

200 ml Flüssigkeit (Haferdrink, Reisdink oder Wasser)
75 g milchfreie Margarine
45 g Zucker
21 g frische Hefe (½ Verpackung)
480 g Weizenmehl

Füllung:

200 ml Hafersahne
2–2½ Esslöffel Vanillepuddingpulver (kontrollieren Sie in der Zutatenliste, dass das Vanillepuddingpulver milchfrei ist)

3 Esslöffel Zucker

Etwa 40 Himbeeren (vorzugsweise frische, aber eingefrorene auch möglich)

SO WIRD'S GEMACHT:

1. Den Backofen auf 225 °C vorheizen.
2. Die Flüssigkeit in einem Topf auf 37 °C erhitzen und die Margarine und den Zucker in einer Schüssel verrühren.
3. Die Hefe in einer zweiten Schüssel zerbröseln. Mit der lauwarmen Flüssigkeit übergießen und rühren, bis sich die Hefe auflöst. Die Margarine und den Zucker sowie die Hälfte des Mehls hinzufügen. Nach und nach das restliche Mehl einarbeiten.
4. 30 Minuten unter einem sauberen Küchentuch gehen lassen.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und rasch durchkneten. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und runde Kuchenböden mit einem Durchmesser von 8–10 cm ausstechen.
6. Die Füllung herstellen. Die Anweisungen auf der Verpackung des Vanillepuddingpulvers befolgen, aber die Milch durch Hafersahne ersetzen.
7. Auf jedes ausgestochene Stück einen Klecks Vanillecreme geben und mit zwei Himbeeren belegen. Die Teigstücke zusammendrücken und mit der eingeklemmten Seite nach unten in eine runde Papierform legen. 20 Minuten lang gehen lassen.
8. Die Gebäcke etwa 8 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

