SCHMETTERLINGE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #57

- ANZEIGE -

Diese süßen Hefeteig Schmetterlinge sind einfach und schnell zubereitet und eignen sich perfekt zum Mitnehmen und Verschenken. Nicht nur zu Ostern sondern auch zum Muttertag oder jedem Geburtstag im Frühling passen sie perfekt, Das hübsche Muster entsteht durch die Kombination aus einem Vanille- und einem Schoko-Hefeteig. Das Formen der Schmetterlinge ist ganz einfach. Ihr könnt den ausgerollten Teig vor dem Formen halbieren und doppelt so viele kleinere Schmetterlinge backen.

Zubereitungszeit
40 Minuten

Back-/Kochzeit
15 Minuten

Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:
Stück: 8

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Zucker und Wasser in einer großen Rührschüssel kurz, bis sich die Zutaten verbunden haben. Füge das Mehl, Eigelb, Salz, die Milch, weiche Butter und das Vanilleextrakt hinzu und knete den Teig für etwa 10 Minuten geschmeidig. Der Hefeteig sollte etwas fester als gewöhnlich sein, damit er sich später besser formen lässt. Halbiere den Teig, forme eine Hälfte zu einer Kugel, besprühe sie mit Backtrennspray und decke sie ab. Verknete die andere Hälfte mit dem Kakao und der Milch, bis sich beides mit dem Hefeteig verbunden hat. Forme auch daraus eine Kugel, besprühe sie mit Backtrennspray und decke sie ab. Lasse die Teige abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen jeweils verdoppelt hat.

SCHMETTERLINGE VORBEREITEN

Rolle den hellen Hefeteig auf einer bemehlten Silikonmatte etwa 3 mm dünn zu einem großen Rechteck aus. Lege die Teigplatte zur Seite und rolle den dunklen Hefeteig ebenfalls etwa 3 mm dünn zu einem großen Rechteck aus. Verrühre nun das Eiweiß und bestreiche den hellen Teig damit. Lege den dunklen Teig darauf und rolle mit dem Ausrollstab 2–3 mal darüber, damit sich die Teigplatten gut verbinden. Schneide den Rand so weg, dass ein großes Rechteck mit geraden Kanten entsteht.

Tipp: Aus den Teigresten kannst du kleine Hefeknoten zubereiten.

SCHMETTERLINGE FORMEN

Schneide nun die rechteckige Teigplatte in etwa 4 cm breite Streifen. Rolle jeden Streifen zu einer Schnecke auf, aber lass am Ende ein kleines Stück ungerollt. Halbiere die Rollen jeweils mittig mit einem Messer, klappe die beiden dünnen Schnecken auseinander, sodass eine Art Schmetterling entsteht. Lege jeweils 4 Schmetterlinge auf ein mit Backfolie belegtes Backblech und drücke nun mit den Fingern die Schnecke am Rand so ein, dass zwei Schmetterlingsflügel entstehen. Decke die Schmetterlinge ab und lasse sie etwa 30 Minuten gehen.

OFEN VORHEIZEN

HEFETEIG:

- [ ] **42 g** Hefe (frisch)
- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **2 EL** Wasser (warm)
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **230 g** Milch
- [ ] **100 g** Butter (weich)
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

FÜR DEN SCHOKOLADENTEIG:

- [ ] **50 g** Kakao
- [ ] **20 g** Milch

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **2** Eiweiße

SCHMETTERLINGE / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #57

Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 170 °C O/U vor. Falls du mehrere Bleche mit Schmetterlingen gleichzeitig backen möchtest, heize den Ofen auf 150 °C Heißluft vor.

SCHMETTERLINGE BACKEN

Drücke die Schmetterlinge bei Bedarf nach dem Gehen nochmal etwas in Form, bestreiche sie mit dem übrigen Eiweiß und backe sie etwa 15–16 Minuten im vorgeheizten Backofen. Nimm sie aus dem Ofen heraus und lasse sie abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Das übrige Eiweiß kannst du einfrieren.