



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HIMBEER LOVE BUN



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

PORTIONEN

1

ÜBERBLICK

Perfekt für ein romantisches Frühstück - und leicht zuzubereiten.

ZUTATEN

Für den Teig:

- 160 ml warme Milch
- 5 g Trockenhefe
- 25 g Zucker
- 250 g Mehl, plus extra zum Ausrollen
- 3 g Salz
- 6 g Vanillepaste

Für die Füllung:

- 100 g Himbeermarmelade plus etwas zusätzlich zum Servieren
- 100 g frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

- 1) Alle Zutaten für den Teig in einem elektrischen Mixer mit Knethaken vermengen und etwa 8 –10 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe des Teigs verdoppelt hat.
- 2) Den Le Creuset Herzbräter mit etwas Butter einfetten.
- 3) Den Teig noch einmal kurz durchkneten und dann in sechs gleich große Stücke teilen. Jede Teigportion zu einem Rechteck mit den Maßen 3 x 40 cm ausrollen. Das erste Rechteck auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen, gleichmäßig mit Himbeermarmelade bestreichen und mit klein geschnittenen Himbeeren bestreuen. Ein weiteres Teigrechteck darauflegen und erneut mit Marmelade und Himbeeren bestreichen. Mit einem dritten Rechteck bedecken und beiseite legen. Den Vorgang mit den restlichen drei Teigstücken wiederholen. Die beiden Teigstapel verdrehen und spiralförmig in den Herzbräter legen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und erneut gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
- 4) Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft/Gas Stufe 4) vorheizen.
- 5) 40 Minuten backen, dann den Ofen auf 200°C (180°C Umluft/Gas Stufe 6) hochschalten und weitere 10 –15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, mit warmer Himbeermarmelade bestreichen und im Bräter abkühlen lassen. Aus dem Bräter nehmen und warm mit Butter und Marmelade servieren.
- 6) Dieses Gebäck kann auch als French Toast zubereitet und mit frischen Beeren, Naturjoghurt oder Crème Fraiche und Honig serviert werden.

Copyright Bild/Rezept © 2025 Le Creuset, www.lecreuset.com