

## HEFETEIG-TALER MIT LEMON CURD

Portion: 12 Stück

### ZUTATEN:

#### *Für das Curd:*

- 3 große Bio-Zitronen
- 3 Eier (L)
- 2 Eigelbe (L)
- 60 g Xylit
- 60 g Rohrzucker
- 120 g Butter, gewürfelt

#### *Für den Teig:*

- 220 g Milch
- 80 g Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 500 g Weizenmehl
- 80 g weiche Butter, gewürfelt
- 1 Ei (L)
- 1 Prise Salz

#### *Für die Eistreiche:*

- 1 Eigelb
- 1 TL heißes Wasser



### ANLEITUNG:

1. **Für das Curd** die Zitronen waschen, die Schale abreiben, den Saft auspressen und 150 ml Saft abmessen. Die Eier & Eigelbe mit den beiden Zuckersorten in einem Topf mischen, dann Zitronensaft & Zitronenschale dazugeben und alles gut verrühren. Bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren langsam eindicken lassen (Bei mir dauert das etwa 10-15 Minuten). **Die Masse darf nicht kochen!** Dann den Topf vom Herd ziehen und das Curd durch ein Sieb streichen, um die Zitronenschale zu entfernen. Anschließend die Butter einrühren, bis sie komplett geschmolzen ist und eine schöne homogene Masse entsteht. In ein steriles Schraubglas füllen und im Kühlschrank kalt werden lassen.
2. **Für den Teig** die Milch in einem kleinen Topf auf maximal 37 Grad erhitzen, dann die Hefe hinein bröckeln, den Zucker dazu geben, alles gut verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben, eine Mulde formen und die Hefe-Milch hinein gießen. Dann Butter, Ei und Salz dazu geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte nochmal kurz durchkneten und in 12 gleichmäßige Stücke teilen. Die Hefeteig-Stücke erst zu Kugeln rollen & dann zu kleinen Talern formen und auf die Bleche verteilen (6 Stück pro Blech). Die Taler sollten wie kleine Pizzen mit Rand aussehen. Je 1 gehäuften EL Lemon Curd auf den Talern verstreichen, den Rand frei lassen. Aus Eigelb und heißem Wasser eine Eistreiche mischen und die Ränder der Taler damit bestreichen.
5. Die Hefeteig-Taler im vorgeheizten Backofen nacheinander für je 20 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und direkt mit Puderzucker bestäuben. Am besten noch leicht warm genießen.