Glückshappen

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Hefe, frisch	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	4 EL
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Marzipanrohmasse	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend Mehl und Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

2. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig nochmals durchkneten, auf wenig Mehl dünn ausrollen und in ca. 2 cm große Quadrate schneiden oder ausstechen. Marzipan mithilfe eines Nudelholzes dünn ausrollen und aus 1/4 des Teiges Kleeblätter stechen. Aus dem Rest Quadrate ausstechen.

3. Hefeteig-Quadrate auf ein Backblech geben. Teigblätter abwechselnd mit Marzipan schichten, sodass 4 Lagen entstehen. Im Backofen für ca. 10 Min. ausbacken. Glückshappen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einem Marzipan-Kleeblatt verziert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	420 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	15 g